

DEHOGA

MAGAZIN

Offizielles Organ des DEHOGA Niedersachsen

H 70429 · Ausgabe 3 · Juli 2019



DIGITALISIERUNG IM GASTGEWERBE

Gäste gewinnen – Verwaltung vereinfachen



Für einen kühlen Kopf im Krankheitsfall.

Das Krankentagegeld von ERGO schützt Hoteliers und Gastronomen vor Verlusten.

Mehr Zeit für die Genesung bei Krankheit oder Unfall: Die Krankentagegeldversicherung von ERGO* hilft Ihnen, drohende Einkommensverluste aufzufangen. So können Sie sich auskurieren, um schnell wieder gesund zu werden.

**Möchten Sie mehr erfahren?
Sprechen Sie mit uns:**

**ERGO Beratung und Vertrieb AG
Stephanie Stötzner
Überseering 45
22297 Hamburg
Tel 040 6376-3987
ergo-gastro-experte@ergo.de**

Weitere Infos finden Sie auf www.ergo.de/hoga

* Risikoträger: DKV Deutsche Krankenversicherung AG



ERGO

Versichern heißt verstehen.

Kommt die gesetzliche Mindestvergütung für Auszubildende?



NACH DER EINFÜHRUNG DES GESETZLICHEN MINDESTLOHNS IM JAHR 2015 BEREITET DIE BUNDESREGIERUNG DEN NÄCHSTEN EINGRIFF IN DIE GRUNDGESETZLICH GESCHÜTZTE TARIF-AUTONOMIE DER TARIFVERTRAGSPARTEIEN VOR.

Der Gesetzentwurf des Bundeskabinetts sieht vor, dass Auszubildende im ersten Lehrjahr ab 2020 eine Ausbildungsvergütung von mindestens 515 Euro erhalten sollen. Nun könnte uns im niedersächsischen Hotel- und Gaststättengewerbe dieser Vorstoß kalt lassen. Haben wir in Niedersachsen doch die Ausbildungsvergütungen erst zum 1. Mai 2019 auf 700 Euro angehoben. Am 1. Mai 2020 steigen sie sogar auf 750 Euro an. Im Tarifgebiet Weser-Ems sind die Ausbildungsvergütungen sogar schon im Dezember 2018 auf 750 Euro angehoben worden.

Die tarifgebundenen Unternehmen des Gastgewerbes in Niedersachsen zahlen heute schon ihren Auszubildenden weit mehr als es der Gesetzentwurf der Bundesregierung ab 2020 vorsieht. Im Übrigen sind die Industrie- und Handelskammern der Garant dafür, dass die Ausbildungsvergütung in allen Betrieben, egal ob Tarifbindung oder nicht, nie mehr als 20 Prozent unter dem Tarifvertrag liegt.

Aus Sicht des DEHOGA Niedersachsen ist die auf den Weg gebrachte Mindestausbildungsvergütung überflüssig. Wie beim Mindestlohn läuft die Mindestausbildungsvergütung Gefahr, zum Spielball politischer Überbietungswettbewerbe zu werden. Auf jeden Fall wird die von der Politik hochgehaltene Autonomie der handelnden Tarifvertragsparteien

ein weiteres Mal mit Füßen getreten. Richtig wäre es, die Festlegung der Höhe der Ausbildungsvergütung, wie grundgesetzlich vorgesehen, allein den Tarifpartnern zu überlassen. Sie haben die Branchenkompetenz und Sachnähe zu den Ausbildungsbetrieben. Sie können die Angemessenheit der Vergütung am besten beurteilen.

Eine Erschwernis für die Tarifverhandlungen wird sein, dass das künftig zuständige Ministerium nach 2023 erst jeweils zum 1. November eines Jahres die Vergütungssätze für das folgende Jahr bekannt geben will. Unser Tarifausschuss wird sehen, wie sich die zu erwartende regelmäßige Anhebung des Ausbildungsmindestlohns auf zukünftige Tarifverhandlungen auswirken wird.

Kurzfristige Konsequenzen für das niedersächsische Gastgewerbe sind nach heutigem Stand der Dinge nicht zu erwarten.

Ihr
Thomas Pfeifer

Tarifausschussvorsitzender DEHOGA Niedersachsen

Inhaltsverzeichnis

DIGITALISIERUNG

Leitfaden Digitalisierung	4
Projekt-Website	5

AKTUELLE NACHRICHTEN

Tourismustag Niedersachsen	6
DEHOGA-Werbeartikel	7
Arbeitskreis Saalbetriebe	8
Gespräch Die Grünen	9
Kulinarische Botschafter	10

Regionale Produkte	11
Wild für die Gastronomie	12
MwSt: SPD-Pläne	12
Hotelaufnahmevertrag	13
INQA-Unternehmenscheck	13

ENERGIE

2. Energie-Gipfel	14
Quick Check Umwelt	14
Elektromobilität	15

JUNGER DEHOGA

16	Hildesheim	37
18	Braunschweig-Harz	39
19		
20		

BEZIRKSVERBÄNDE

23	Lüneburg	
26	Stade / Weser-Ems	
28	Osnabrück	
32	Hannover	

RECHT UND RAT

46	Impressum	
47		
50	Immobilien / Verkäufe	

TERMINE 2019

Rückseite

DIGITALISIERUNG AUF DEM VORMARSCH

Tipps und Tricks für die Umsetzung in Ihrem Betrieb!



Die Digitalisierung hat insbesondere auch die Gastronomie und Hotellerie revolutioniert. Schon heute wird ein Drittel aller Hotelzimmer online gebucht. Schon heute kommen unter Umständen mehr Gäste in ein Restaurant, wenn die Onlinebewertung positiv ist. Pizza, Burger, Pasta – bestellt und geliefert wird zunehmend online, gezahlt wird zunehmend online.

Technische, elektronische und softwaregestützte Innovationen halten vielfältige interessante Möglichkeiten für die Unternehmer bereit. Aber wie auch immer diese eingesetzt werden: Der Service ist und bleibt Dreh- und Angelpunkt. Dieses Credo gilt weiterhin, davon sind wir überzeugt.

Egal ob Buchungsplattform, Online-Lieferdienst oder Privatzimmervermittlung – Fakt ist, dass es im Wettbewerb zwischen

„Generell gilt, sich nicht von einer Marktmacht abhängig zu machen.“

etablierter Wirtschaft und den Unternehmen der Digitalisierung nicht immer fair zugeht. Vor allem geht es oftmals immer teurer zu, wenn man die über die Jahre ge-

stiegenen Provisionsforderungen betrachtet. Der DEHOGA sieht sich in der Verantwortung, Chancen und Risiken öffentlich und klar zu benennen und den Mehrwert für das Gastgewerbe sauber zu prüfen.

Generell gilt, sich nicht von einer Marktmacht abhängig zu machen. Das Selbstbewusstsein unserer Betriebe besteht in dem Wissen, dass diese das Produkt besitzen und die wirtschaftliche Verantwortung für die Mitarbeiter tragen – eben nicht die Portale,

DIGITALISIERUNG IM GASTGEWERBE
GÄSTE KOMMEN – VERWALTUNG VERTEFACHT

DIGITALISIERUNG AUF DEM VORMARSCH
DIGITALE ANGENESS:

Die Digitalisierung hat insbesondere auch die Gastronomie und Hotellerie revolutioniert. Schon heute wird ein Drittel aller Hotelzimmer online gebucht. Schon heute kommen unter Umständen mehr Gäste in ein Restaurant, wenn die Onlinebewertung positiv ist. Pizza, Burger, Pasta – bestellt und geliefert wird zunehmend online, gezahlt wird zunehmend online.

Technische, elektronische und softwaregestützte Innovationen halten vielfältige interessante Möglichkeiten für die Unternehmer bereit. Aber wie auch immer diese eingesetzt werden: Der Service ist und bleibt Dreh- und Angelpunkt. Dieses Credo gilt weiterhin, davon sind wir überzeugt.

[Herunterladen](#)

Suchmaschinen oder Internetgiganten. Gerade das bleibt im digitalen Alltag ein ganz entscheidender Hinweis. Letztendlich gilt für jeden Unternehmer, in Eigenverantwortung und nach sauberer Kalkulation Chancen und Risiken abzuwägen und für sein individuelles Geschäftsmodell zu prüfen.

Das Tempo, mit dem der digitale Wandel unser gesamtes Wirtschafts-, Arbeits- und Privatleben beeinflusst, ist enorm. Nicht nur die Geschwindigkeit, auch die Tragweite der Veränderungen ist mächtig. Etablierte geschäftliche Ablaufprozesse werden in Frage gestellt. Ganze Geschäftsmodelle scheinen unter dem Druck des digitalen Wandels gefährdet. Gleichzeitig bietet der digitale Wandel aber auch neue Chancen. Gastronomie und Hotellerie stehen vor der Herausforderung, die Digitalisierung anzugehen.

Leitfaden zur Digitalisierung veröffentlicht

Mit seinem Leitfaden zur Digitalisierung des Gastgewerbes, der diesem Magazin beiliegt, möchte der DEHOGA Niedersachsen einen Beitrag zur Diskussion leisten. Er zeigt die Themen auf, in denen Digitalisierung im Gastgewerbe aktuell betrieben wird. Der Digitalleitfaden bietet einen Überblick über die wichtigsten digitalen Anwendungen, erleichtert die Auswahl sinnvoller technischer Lösungen und gibt eine Informationsbasis für die praktische Umsetzung im Betrieb. In der beiliegenden Broschüre wird die Themenvielfalt der Digitalisierung in 14 Arbeitsthemen für das Gastgewerbe kurz aufbereitet. Lesen Sie auf den Punkt gebracht, worum es geht und bewerten Sie für sich und Ihren Betrieb, ob Sie sich näher damit beschäftigen sollten.

The screenshot shows the DEHOGA Niedersachsen website. The main article is titled "Digitalisierung im Gastgewerbe" and features a large image of a hand holding a smartphone in a restaurant setting. The article text discusses the digital transformation of the industry, mentioning that it changes work and economic conditions fundamentally and at a faster pace. It highlights the need for digitalization to remain competitive and offers a guide to various topics like cash systems and accounting. The website layout includes a navigation bar, a sidebar with a menu, and several promotional banners on the right side.

„Wir sind überzeugt, die Digitalisierung bietet dem niedersächsischen Gastgewerbe deutlich mehr Chancen als Risiken.“

Weitere detaillierte Informationen zu jedem Arbeitsthema mit einer umfangreichen Linkliste und best-practice-Beispielen sowie konkreten Lösungsvorschlägen für die Umsetzung im Betrieb erhalten Sie tagesaktuell über die Projekt-Website:

www.gastgewerbe-digital.de (bitte Zugangsdaten – DEHOGA-Mitgliedsnummer und PLZ – beibehalten für den Login).

„Wir sind überzeugt, die Digitalisierung bietet dem niedersächsischen Gastgewerbe deutlich mehr Chancen als Risiken. Setzen Sie sich als Unternehmerin und Unternehmer des Gastgewerbes mit der Digitalisierung auseinander und treffen Sie Ihre bewusste Entscheidung, welches die richtige Digitalisierungsstrategie für Ihren Betrieb ist“, ermuntert Dirk-Jan F. Warmerdam, Vizepräsident des DEHOGA Niedersachsen, die Unternehmer, sich mit der Digitalisierung auseinanderzusetzen. ◀

PROJEKT-WEBSITE

Zur Projekt-Website geht's hier entlang:

www.gastgewerbe-digital.de



TOURISMUSTAG NIEDERSACHSEN IM SEPTEMBER IN STADE

smart – digital – vernetzt

DIGITALE LÖSUNGEN STEHEN IM VORDERGRUND DER ZWEITÄGIGEN VERANSTALTUNG DER IHK NIEDERSACHSEN (IHKN)

Unter dem Motto „smart – digital – vernetzt“ treffen sich am 19. und 20. September Unternehmer aus der Hotel- und Gaststättenbranche, Vertreter von Tourismusorganisationen und aus Politik und Verwaltung beim 18. Tourismustag Niedersachsen in Stade.



Foto: STADE Marketing und Tourismus GmbH_Martin Elsen

In einer Begleitausstellung haben Unternehmen und Organisationen Gelegenheit, sich und ihre Produkte zu präsentieren: Wer dabei sein will, kann sich melden bei Kerstin Kontny von der IHK für Ostfriesland und Papenburg, Tel. 04921 8901-48, kerstin.kontny@emden.ihk.de, oder unter www.tourismustag-niedersachsen.de.

„Die Digitalisierung benötigt entsprechende Infrastruktur und Rahmenbedingungen.“

Organisiert wird die Fachtagung unter dem Dach der Industrie- und Handelskammer Niedersachsen (IHKN), in diesem Jahr federführend von der IHK für Ostfriesland und Papenburg.

Neben fachlichem Input zu Tourismus-Themen erwartet die Teilnehmer ausreichend Gelegenheit, sich untereinander auszutauschen. Am ersten Veranstaltungstag steht der Dialog von Wirtschaft und Politik im Vordergrund. Zugesagt hat unter anderem der niedersächsische Wirtschaftsminister Dr. Bernd Althusmann.

„Die Digitalisierung benötigt entsprechende Infrastruktur und Rahmenbedingungen, denn der Gast erwartet, auch vor Ort Onlineangebote nutzen zu können. Gleichzeitig müssen die Teilnehmer entsprechende Expertise im Haus haben. Im Hotel- und Gaststättenbereich gibt es viele kleine und inhabergeführte Unternehmen, hier besteht Förderbedarf. Darüber und über weitere

Themen wollen wir mit Minister Althusmann und den Landtagsfraktionen diskutieren“, sagt Arno Ulrichs, IHKN-Federführer des Bereichs Tourismus von der IHK Ostfriesland und Papenburg.

Am zweiten Tag auf dem Programm stehen Vorträge und Foren zu den Themen Künstliche Intelligenz, Arbeiten in der Zukunft, Virtual und Augmented Reality und neue Lösungen für Management und den Gast vor Ort.

Kooperationspartner des Tourismustags Niedersachsen sind der DEHOGA Niedersachsen, die TourismusMarketing Niedersachsen GmbH, der Heilbäderverband Niedersachsen, der Sparkassenverband Niedersachsen und der Tourismusverband Niedersachsen.

Ideell unterstützt wird die Veranstaltung von den kommunalen Spitzenverbänden. ◀

TAGUNGSBEITRAG UND FRÜHBUCHERRABATT

Der Tagungsbeitrag beträgt 199 Euro pro Person. IHK-Mitglieder erhalten 15 Prozent Ermäßigung, zusätzlich gilt für alle Teilnehmer **bis zum 30. Juni ein Frühbucherrabatt** in Höhe von 15 Prozent. Anmeldeschluss ist der 2. September. Weitere Informationen und Anmeldung unter www.tourismustag-niedersachsen.de. ◀

MIT DEM DEHOGA WERBEN

BRANCHENVERBAND UNTERSTÜTZT POSITIVES IMAGE

DEHOGA-Mitglieder haben die Möglichkeit, mit attraktiven Werbeartikeln ihre Zugehörigkeit zum Branchenverband DEHOGA zu demonstrieren und damit das positive Image ihres Betriebes zu unterstreichen.

Unter anderem sind folgende Werbemittel erhältlich:

KUGELSCHREIBER

Bewährt, täglich immer im Einsatz und immer verschwunden. Kugelschreiber kann man nie genug haben. Der DEHOGA bietet diese in den Verbandsfarben orange und blau an.



DEHOGA-PINS

Dezente Pins mit dem Logo des DEHOGA oder des Jungen DEHOGA schmücken jeden Kragen.

DEHOGA-FAHNEN

Die Hochformatfahne im DEHOGA Corporate Design ist aus Polyester Wirkware und hat eine Größe von 150 x 400 cm (4-farbiger chemischer Siebdruck, licht-, luft, wasser- und sonnenecht durchdruckt). Die dazugehörigen Fahnenmasten können gleich mitbestellt werden.

POST IT BLÖCKE

In knalligem Orange kommen die DEHOGA Post it Blöcke daher. Kleine Notizzettel und farbige Marker haben Sie damit immer parat!

TASCHEN

Orange. Flotter Spruch. Fällt ins Auge. Haltbar und tragfähig. Das sind die DEHOGA-Taschen, die zum Hingucker auf jeder Veranstaltung werden.

USB-STICKS

Nutzen Sie die USB-Sticks im DEHOGA-Design für den hübschen Transport Ihrer Daten!

Darüber hinaus bieten wir noch zahlreiche weitere Artikel an: umfangreiches Prospektmaterial zum DEHOGA und zu den Ausbildungsberufen, Werbebanner und Roll ups, Collegeblöcke, Kochlöffel und und und... Sprechen Sie uns an!

WERBEMITTEL FÜR STERNEHOTELS

Hotels, die im Rahmen der Deutschen Hotelklassifizierung ausgezeichnet sind, können auf umfangreiche Werbemittel zurückgreifen und diese gleich online bestellen. Im Hotelstars-Shop gibt es nicht nur Türhänger, Hinweisschilder oder Kinder-Malsets, sondern auch eine umfangreiche Kosmetik-Kollektion.

Zum Online-Shop geht es hier: <https://www.hotelstars-shop.eu/>

KONTAKT FÜR WEITERE INFORMATIONEN UND BESTELLUNG:

DEHOGA Niedersachsen
Tanja Bittaye
Tel. 0511-3370620
E-Mail: bittaye@dehoga-niedersachsen.de



KALKULATIONSEMINAR IM BÜMMERSTEDTER KRUG IN OLDENBURG

Arbeitskreis Saalbetriebe: Intensive Mitarbeit

Das vom Arbeitskreis Saalbetriebe angebotene Seminar zum Thema „Kalkulation als Überlebensstrategie“ war zur Freude der Organisatoren mit 100 Teilnehmern komplett ausgebucht.

Bevor es richtig losging, stellte Bernd Garnschröder seinen Cocktail-Maker vor. Dieser hat den Vorteil, dass die Unternehmer nicht mehr auf Fachkräfte angewiesen sind, aber ihr Angebot um frische Cocktails trotzdem erweitern können. In den Pausen hatten die Teilnehmer die Möglichkeit, sich von der praktikablen Handhabung und der Wertigkeit der Cocktails direkt zu überzeugen und die Produkte zu verkosten.



Bernd Garnschröder präsentierte den vollautomatischen Cocktail-Maker.

Er wies auf die Kalkulationskennzahlen hin und wie sich zum Beispiel die Wareneinsatzquote, Personalkosten oder Energiekosten auf das Ergebnis auswirken. Hier war auch die aktive Teilnahme der Mitglieder gefragt.

Um die Teilnehmer auf den Weg zum gewinnbringenden Umsatz zu bringen, wurden die sieben Gewinn-Einflussfaktoren in der Gastronomie aufgezeigt und mit Beispielen aus der Praxis unterlegt. Damit die Unternehmer dann auch wirklich eine Kalkulation mit Deckungsbeitrag erstellen und in der Praxis umsetzen, erhielten sie von Uwe Ladwig Tipps und Hilfen und den Aufruf, Mut zur Preisgestaltung zu haben. ◀

In seiner Eröffnung wies Roger Burkowski, stellvertretender Vorsitzender der Fachgruppe Gaststätten, darauf hin, dass die Preise heutzutage durchkalkuliert sein müssen, um den Unternehmern überhaupt das Überleben zu sichern. „Die Taschenlampenkalkulation ist endgültig vorbei“, so Burkowski. „Mit diesem Seminar

wollen wir unseren Kolleginnen und Kollegen zeigen, wie die richtige Kalkulation zur richtigen Preisfindung führen kann.“

Zum aktiven Mitmachen rief dann Uwe Ladwig bei seinem Seminar „Kalkulation als Überlebensstrategie“ auf. Anhand praktischer Beispiele zeigte er zunächst die Unterschiede zwischen Auftragskalkulation und Deckungsbeitrag auf und führte die Teilnehmer Schritt für Schritt zur Umsetzung in ihren Betrieben hin. Um den Teilnehmern deutlich zu machen, was die Auftragskalkulation heutzutage bedeuten würde, stellte Herr Ladwig die Vor- und Nachteile dieser Art der Kalkulation vor.



Roger Burkowski, stv. Vorsitzender Fachgruppe Gaststätten, mit den Referenten Uwe Ladwig und Bernd Garnschröder (von links).

Das Seminar „Kalkulation als Überlebensstrategie“ war mit 100 Teilnehmern ausgebucht.



Präsidium im Gespräch mit der Landtagsfraktion Bündnis 90/Die Grünen

Am 11. April 2019 haben Detlef Schröder und Thomas Domani als Vertreter des Präsidiums des DEHOGA Niedersachsen einen Meinungsaustausch mit dem Fraktionssprecher für Wirtschaft und Verkehr, Herrn MdL Detlef Schulz-Hendel, sowie der zuständigen Fraktionsreferentin für Wirtschaft, Arbeit und Tourismus, Frau Nicole Otte, geführt.

Grundlage des intensiven Gesprächs war die Jahresthemenliste des DEHOGA Niedersachsen, die Präsident Detlef Schröder zu Beginn vorlegte. Erwartungsgemäß war der Blick der Grünen-Fraktionsvertreter auf die vom DEHOGA Niedersachsen geforderte Anhebung der Minijob-Verdienstgrenze genauso kritisch wie die Forderung des DEHOGA Niedersachsen nach mehr Flexibilisierung im Arbeitszeitgesetz. Als Fraktion, die sich insbesondere dem Verbraucherschutz ver-



plichtet fühlt, traf das aktuelle, das Gastgewerbe in Aufruhr versetzende Thema des Foodwatch Portals Topf Secret einen Nerv bei den Grünenvertretern.

Präsidium des DEHOGA Niedersachsen und Fraktionsvertreter der Grünen unterstrichen ihre gegenseitige Bereitschaft, zukünftig in regelmäßigen Abständen den Informationsaustausch zu pflegen.

Umstand, dass zwischenzeitlich mehrere Verwaltungsgerichte in Deutschland die Veröffentlichung der Kontrollberichte über das Foodwatch Portal Topf Secret für rechtlich bedenklich halten, wurde von den Grünenvertretern mit Verwunderung zur Kenntnis genommen.

Die Vertreter der Landtagsfraktion Der Grünen unterstützten die Forderung des DEHOGA Niedersachsen, die Sachbezüge, die Auszubildenden gewährt werden, zukünftig von der Steuer- und Sozialversicherungspflicht freizustellen. Insofern prüft die Landtagsfraktion der Grünen, ob sie die Niedersächsische Landesregierung auffordern wird, sich der bayerischen Bundesratsinitiative zu diesem Thema anzuschließen. ◀

Die Auffassung des DEHOGA Niedersachsen, dass das Portal Topf Secret nicht berechtigt sei, die Kontrollberichte der Betriebe zu veröffentlichen, fand Interesse. Insbesondere der

MOBIL-CLEAN

Menschen für Sie

- Lüftungsanlagen
- Reinigung
- Neubau und Wartung

☎ 05173 - 9 21 88

www.mobil-clean.de

Professionelle
Singletanzveranstaltungen

Theos
Singletanz

www.theos-singletanz.de

Theodor Meisters
Zum Rohkamp 5c
31228 Peine

☎ 0 51 71 / 50 58 901
info@theos-singletanz.de

Zeichen für Produktverantwortung, Exzellenz und regionale Herkunft

STEPHAN WEIL VERGIBT LABEL „KULINARISCHER BOTSCHAFTER NIEDERSACHSEN 2019“ FÜR 60 LEBENSMITTEL AUS NIEDERSACHSEN



Fotos: Marketinggesellschaft/Thomas Bräunig

Diese Lebensmittel sind etwas Besonderes. Zum zehnten Mal zeichnete der niedersächsische Ministerpräsident Stephan Weil Anfang Juni in Hannover herausragende Lebensmittel von Herstellern aus niedersächsischen Regionen aus. Die ausgezeichneten Produkte dürfen ab sofort das Label „Kulinarischer Botschafter Niedersachsen 2019“ tragen. Weil überreichte die Urkunden für 60 Produkte an 45 Lebensmittelhersteller, darunter Bäckereien, Fleischereien, Brennereien, aus ganz Niedersachsen.

„Das Label steht für die herausragende Vielfalt regionaltypischer Spezialitäten und für Genuss aus unserem Land“, sagte der Ministerpräsident anlässlich der Verleihung. Der Wettbewerb um diese Auszeichnung leiste damit einen wichtigen Beitrag zur regionalen Wirtschaftsförderung und stärke die Agrar- und Ernährungsbranche insgesamt. Im Lebensmittel Einzelhandel sind kulinarische Botschafter Niedersachsen ebenfalls gefragt. Auch hier wird das Label als Auszeichnung für Exzellenz, regionale Herkunft und Produktverantwortung geschätzt.

Mumme-Leberwurst und Eier-Gin sind regional einzigartig

Ausgezeichnet wurden diesmal Spezialitäten wie die „Mumme-Leberwurst“ aus Braunschweig, ein „Eier-Gin“ aus Jork und ein Camembert aus Warpe im Landkreis Nienburg, aber auch ganz gewöhnliche, jedoch handwerklich perfekt gemachte Lebensmittel, wie Gerstebrot aus dem Calenberger Land oder Rapsblütenhonig aus Melle.

Um das Label zu erhalten, müssen sich die Produkte der Bewertung durch eine unabhängige fünfköpfige Fachjury stellen. Alle kulinarischen Botschafter Niedersachsen sind Lebensmittel, die sensorisch, d. h. in Geschmack, Aussehen, Geruch und Haptik, deutlich überdurchschnittlich in der jeweiligen Produktkategorie bewertet wurden und deshalb beispielgebend sind. Sie müssen meisterlich in kompromissloser Qualität hergestellt werden und dürfen keine schönenden oder verbilligenden Zusatzstoffe, Hilfs- oder Füllstoffe enthalten.



Weitere Auswahlkriterien sind die Produktidee und eine authentische transparente Produkt- und Unternehmensgeschichte. Außerdem müssen sie in Niedersachsen hergestellt werden. In der unabhängigen ehrenamtlichen Fachjury arbeiten Spitzenköche, Sensorik-Experten, Marketing-Fachleute und Produktentwickler mit. Beworben hatten sich in diesem Jahr insgesamt 77 niedersächsische Unternehmen mit 146 verschiedenen Produkten.

Der Wettbewerb „Kulinarisches Niedersachsen“ ist ein niedersächsisches Erfolgsmodell. Seit 2010 wurden mehr als 1.300 Lebensmittel zur Begutachtung und Verkostung eingereicht. 349 Produkte wurden seither ausgezeichnet. Veranstaltet wird der Wettbewerb von der Marketinggesellschaft der niedersächsischen Land- und Ernährungswirtschaft e. V. ◀



Regionale Produkte gesucht – und gefunden

Die Bedeutung von Lebensmitteln regionaler Herkunft nimmt zu. Immer mehr Gäste möchten wissen, wo ihre Lebensmittel herkommen.

Dies ist auch für die Gastronomie eine große Herausforderung, werden doch immer mehr Landwirte gesucht, die betriebsgerecht den

Bedarf an regionalen Produkten abdecken können.

Die Fachgruppe Gaststätten des DEHOGA Niedersachsen hat in einem Gespräch mit der Marketinggesellschaft die Problematik diskutiert. Ein Weg, geeignete Initiativen und damit Landwirte

zu finden, ist das Informationsportal Regionalvermarktung Niedersachsen. Unter www.regionalvermarktung-niedersachsen.de werden regionale Netzwerke und Aktivitäten verlinkt.

Eine weitere interessante Website ist die der norddeutschen Direkt-

vermarkter. Unter www.norddeutsche-direktvermarkter.de präsentieren sich landwirtschaftliche Betriebe, die gerne auch den Kontakt zu Gastronomen vor Ort suchen, um hier gemeinsame Lösungen für gastronomische Angebote zu finden. ◀

HOCHWERTIGES WILD FÜR DIE GASTRONOMIE

Wildspezialitäten aus dem Leinebergland



Die Wildhandlung Heine beliefert auch die Gastronomie.

KONTAKT UND BESTELLUNG

Wildhandlung Heine
Inh. Stephan Heine
Tel.: 05554-2072809
E-mail: info@wildhandel-heine.de
www.wildhandel-heine.de

Immer mehr Gastwirte sind auf der Suche nach einem Lieferanten für regionales Wildfleisch. Die Wildspezialitäten der Wildhandlung Heine sind ein gesundes und geschmackvolles Stück Natur.

Das Unternehmen wurde im November 1992 gegründet. Eingebettet zwischen den Naturparks Solling/Vogler und Harz hat die Wildhandlung Heine ihren Sitz in Northeim-Schnedinghausen.

Verarbeitet wird ausschließlich gejagtes einheimisches freilebendes Wild von Forstämtern und Jägern der Regionen Südniedersachsen und Nordhessen. Jährlich werden rund 40 Tonnen Rehwild, Rotwild, Schwarzwild und Damwild, vereinzelt auch Muffel- und Sikawild, unter veterinärärztlicher Kontrolle von geschultem Personal nach HACCP-Vorgaben verarbeitet.

Ein wesentliches Qualitätsmerkmal ist, dass alle Jäger persönlich bekannt sind und die Herkunft des ausschließlich in freier Wildbahn erlegten Wildes eindeutig belegbar ist. Im Oktober 2010 ist die Firma in ihre neuen Produktionsräume umgezogen und hat dadurch die Zulassung zu einem EG-Betrieb erhalten. Diese Zulassung spiegelt auch den hohen Qualitätsanspruch der Produkte wider. ◀

MEHRWERTSTEUER FÜR ÜBERNACHTUNGEN

DEHOGA: SPD-Pläne ein Schlag ins Gesicht der Branche

Gastgewerbe kontert mit Fakten

Die Pläne der SPD zur Abschaffung des reduzierten Mehrwertsteuersatzes für Übernachtungen stoßen auf Unverständnis und massive Kritik. Guido Zöllick, Präsident des DEHOGA Bundesverbandes, erteilt der SPD eine klare Absage: „Die Diskreditierung der Branche durch das Infragestellen dieser steuerpolitischen Maßnahme ist peinlich und populistisch. Wer die Fakten kennt, für den verbietet es sich, die reduzierte Mehrwertsteuer für Übernachtungen in Frage zu stellen. Die Debatte um die Mehrwertsteuer auf dem Rücken

unserer Branche muss ein Ende haben. Unsere Betriebe benötigen Planungssicherheit.“

Zöllick erklärt: „Die reduzierte Mehrwertsteuer für Hotels ist in Europa die Regel. Mit der Einführung des reduzierten Steuersatzes im Jahr 2010 wurde ein deutscher Sonderweg beendet, der endlich für fairen Wettbewerb in Europa sorgte. Auch die SPD-Minister sollten wissen, dass in 26 von 28 EU-Mitgliedstaaten der reduzierte Satz für die Hotellerie gilt und das in vielen Fällen seit Jahrzehnten.“ Die überfällige Anpassung der Mehrwertsteuer in 2010 hat die Wettbewerbsfähigkeit der 47.000

heimischen Beherbergungsbetriebe gestärkt. „Seit Inkrafttreten der Maßnahme haben die Beherbergungsbetriebe fast 60.000 neue sozialversicherungspflichtige Arbeitsplätze geschaffen und Milliarden investiert. Damit konnte die Attraktivität des Reiselandes Deutschland erheblich gesteigert werden.“

Weiter unterstreicht Zöllick, dass laut Steuerstatistik 2017 das Umsatzsteueraufkommen im Beherbergungsbereich um 460 Millionen Euro höher als in 2009 mit 19 Prozent gelegen habe. Diese Fakten könne weder ein Bundesfinanzminister noch ein Bundesar-

beitsminister ignorieren.

Der DEHOGA-Präsident betont die klein- bis mittelständische Struktur der Branche: „60 Prozent der Betriebe haben weniger als zehn Beschäftigte. Es sind Gasthöfe und Pensionen in ländlichen und zum Teil strukturschwachen Regionen, die dort oftmals der einzige Arbeitgeber sind und dort maßgeblich zur Attraktivität des Raumes beitragen. Dank der Anpassung der Mehrwertsteuer konnten überfällige Investitionen getätigt werden. Auch Handwerk und Zulieferindustrie haben in erheblichem Umfang profitiert.“ ◀

NEUE AGB ZWINGEND NOTWENDIG

Hotelaufnahmevertrag – Abmahnungen drohen

Aufgrund aktueller Rechtsprechung sollten alle Hoteliers ihre AGBs für den Hotelaufnahmevertrag dringend überprüfen. Der Hotelverband IHA informiert, dass die Wettbewerbszentrale die Pauschalierung von ersparten Aufwendungen in Höhe von „mindestens 90 Prozent“, wie sie bisher in den Muster-AGB verankert war, für intransparent hält.

Aus diesem Grunde wurden die Allgemeinen Geschäftsbedingungen für den Hotelaufnahmevertrag (AGBH) insoweit geändert, dass das Wort „mindestens“ entfernt wurde. Die Wettbewerbszentrale hat angekündigt, dass sie alle Beherbergungsbetriebe abmahnen wird, die nach dem 30. Juni

2019 die alte Regelung in ihren AGBs verwenden. In diesem Zusammenhang wurden die AGBH des IHA Hotelverbandes komplett überarbeitet, unter anderem die Klauseln zur Fälligkeit, zur Haftung, zur Preisanpassung, zum Rücktritt, zum Verbraucherschutz und zur Zimmerbereitstellung und Zimmerrückgabe neu gefasst, sowie um eine Abwehrklausel gegen Kunden-AGBs ergänzt.

Abmahnungen vermeiden: Jetzt kostenlos neue Muster-AGBs herunterladen!

Wer die AGBs für den Hotelaufnahmevertrag des IHA Hotelverbandes nutzt, sollte daher ab sofort ausschließlich die aktua-

lisierten und generalüberholten Allgemeinen Geschäftsbedingungen für den Hotelaufnahmevertrag (AGBH 8.0) einsetzen und die alten Allgemeinen Geschäftsbedingungen für den Hotelaufnahmevertrag aus seinen Vertragsunterlagen, Musterverträgen, Briefen, E-Mail-Vorlagen, Homepages etc. bis spätestens 30. Juni 2019 zu entfernen.

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen für den Hotelaufnahmevertrag (AGBH 8.0) können DEHOGA-Mitglieder unter <https://www.dehoga-niedersachsen.de/mein-dehoga/> kostenfrei herunterladen (für den Login bitte Mitgliedsnummer und PLZ bereithalten).

Der Hotelverband Deutschland (IHA) empfiehlt die Allgemeinen Geschäftsbedingungen für den Hotelaufnahmevertrag (AGBH 8.0) unverbindlich zur Verwendung im Geschäftsverkehr mit den Gästen. Dabei steht es den einzelnen Hotels frei, der Empfehlung zu folgen oder andere AGBs zu verwenden. Trotz sorgfältiger Erstellung kann eine Gewähr für Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität des Inhalts nicht übernommen werden, und der Hotelverband Deutschland (IHA) übernimmt dementsprechend auch keine Haftung für Schäden, die aus der Benutzung der AGBs und/oder des Mustervertrages entstehen. ◀

Machen Sie Ihren Unternehmenscheck!

Der neue INQA-Unternehmenscheck „Gastgewerbe“ unterstützt als Branchenversion Hotel- und Gastronomiebetriebe bei ihrer Potenzialanalyse. Das Onlinetool steht seit Ende 2018 zur Verfügung. Jetzt ist die Printversion veröffentlicht.

Der Check hilft vor allem kleinen und mittelständischen Betrieben des Gastgewerbes, ihr Unternehmen fit für die Zukunft zu ma-

chen. Menschels Vitalresort in Bad Sobernheim hat den INQA-Unternehmenscheck „Gastgewerbe“ als einer der ersten Betriebe eingesetzt und erfahren, wie sie ihr Unternehmen stärken können. „Der Check war sehr nützlich. Ich konnte sehen, in welchen Themen wir wirklich gut aufgestellt sind, zugleich aber erkennen, wo wir Verbesserungspotenzial haben“, so Birgit Menschel. Gemeinsam mit ihrem Bruder Dr. Matthias Menschel hat sie sich daraufhin entschlossen, in den Themenfeldern Personal

und Führung, in denen sich Handlungsbedarf zeigte, mithilfe des ESF-Förderprogramms „unternehmensWert:Mensch“ Beratung in Anspruch zu nehmen. Es ging darum, die Personalführung zu professionalisieren und die einzelnen Teams, wie Küche, Service, Rezeption, Wellness, zu stärken.

„Machen auch Sie diesen Check, wenn Sie Ihr Unternehmen weiter stärken und langfristig fit für die Zukunft machen wollen“, empfiehlt die Initiative. Wird in einem der acht Themen von Strategie und Liquidität über Personal bis hin zu Leistungsprozessen ein

Handlungsbedarf festgestellt, können mithilfe der Anregungen aus der Praxis und den benannten Praxishilfen Maßnahmen zur Umsetzung festgelegt werden. Der Check ist online abrufbar unter www.inqa-unternehmenscheck-gastgewerbe.de oder kann über www.inqa.de kostenfrei bestellt und heruntergeladen werden. Der INQA-Unternehmenscheck „Gastgewerbe“ wurde als Selbstcheck im Rahmen des geförderten INQA-Projektes „Guter Gastgeber – Guter Arbeitgeber“ vom Projektnehmer ed-media e.V. zusammen mit der Offensive Mittelstand entwickelt. ◀



Die Energiewende kommt – Sind Sie vorbereitet?

„MR. ENERGIEWENDE“ KOMMT ZUM 2. ENERGIE-GIPFEL NACH HANNOVER



Am 2. September 2019 ist es soweit. Der 2. Energietag rund um Energieeffizienz und Einsparmöglichkeiten informiert Unternehmer aus Niedersachsen über die Themen „Energie und Nachhaltigkeit“.

Dipl.-Ingenieur Holger Laudeley ist „Mr. Energiewende“ in Deutschland und der unbestrittene Star des Films „Leben mit der Energiewende“. Jetzt kommt der Ingenieur nach Hannover und präsentiert seine Ideen zu regenerativer Energieerzeugung, Elektromobilität und Energiemanagement. Darüber hinaus wird die Firma Betterspace ihr smartes Hotelzimmer sowie intelligente

Lösungen für die Heizungskontrolle vorstellen. Selbstverständlich werden auch Vertreter von der Energiekampagne, Viabono und die Klimaschutzagentur vor Ort sein.

Die detaillierte Einladung mit Programm erhalten alle DEHOGA-Mitglieder rechtzeitig per Email. ◀

QUICK CHECK UMWELT GESTARTET

Ermittlung betrieblicher Umweltkennzahlen

QUICK CHECK 
UMWELT
 FÜR DAS BEHERBERGUNGSGEWERBE

E-SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie auf der Internetseite www.quickcheck-umwelt.de oder bei der Viabono GmbH, Tel. 02205/ 91 98 350, E-Mail: info@viabono.de



Sie wollen wissen, wie umwelt- und klimafreundlich Ihr Betrieb agiert, ohne gleich eine aufwändige und teure Umweltzertifizierung durchführen zu müssen? Dann nutzen Sie den neuen von der Viabono GmbH angebotenen „Quick Check Umwelt“!, empfehlen die Energieberater des DEHOGA Niedersachsen.

Was ist der Quick Check Umwelt?

Der Quick Check Umwelt ist ein Online-Tool zur einfachen Ermittlung der Umwelt- und Klimafreundlichkeit von Hotels, Pensionen und Gasthöfen. Mit dem Quick Check Umwelt ist ein Vergleich der Umweltkennzahlen

mit Betrieben derselben Sterne-Kategorie möglich. Die Betriebe erfassen dazu online ihre relevanten Kennzahlen in den Bereichen Strom, Heizung, Wasser und Abfall, ohne Nachweise einreichen zu müssen. Im Anschluss erhalten die Betriebe eine pdf-Auswertung mit ihren Verbrauchskennzahlen, Verbrauchskennzahlen vergleichbarer Betriebe zwecks Einordnung der eigenen Kennzahlen sowie Handlungsempfehlungen zur Optimierung ihrer umweltbewussten Betriebsführung. Der Quick Check Umwelt wird von der Viabono GmbH angeboten, die auch den DEHOGA Umweltcheck durchführt. Partner des Quick Checks Umwelt sind der DEHOGA

Bundesverband, der Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland und Bett+Bike.

Wie nehme ich am Quick Check Umwelt teil?

Die Teilnahme erfolgt durch die direkte Eingabe der Verbrauchsdaten auf der Internetseite www.quickcheck-umwelt.de. Dort gibt es auch alle weiteren Informationen zum Ablauf. Bitte beachten: Der Quick Check Umwelt stellt keine Zertifizierung dar, sondern hat die IST-Analyse der Verbrauches zum Gegenstand.

Wie hoch sind die Teilnahmegebühren?

Für die Durchführung des Quick Checks Umwelt wird ein Betrag von 99 Euro zzgl. MwSt. erhoben. Sollte Interesse an einer weitergehenden Zertifizierung mit dem DEHOGA-Umweltcheck bestehen, wird dieser Betrag angerechnet. ◀

Ihre Energieberater in Niedersachsen

HANNOVER-HILDESHEIM (SÜDLICHES NIEDERSACHSEN)



Heino
Thomsen

Ingenieurbüro Thomsen
Eleonorenstr. 18
30449 Hannover
Tel. 0151 14135037
heino.thomsen@gmx.de

OSNABRÜCK-EMSLAND / GRAFSCHAFT BENTHEIM / WESER-EMS / OSTFRIESLAND



Carsten
Mücke

Mücke Energieberatung
Eschenweg 36b
49088 Osnabrück
Tel. 0541 91194115
info@muecke-energieberatung.de
www.muecke-energieberatung.de

LÜNEBURG / STADE / BRAUNSCHWEIG /NÖRDLICHER BV LAND BRAUNSCHWEIG-HARZ



Torsten
Merker

blueContec GmbH
Lärchenstr. 3
30161 Hannover
Tel. 0511 79021474
Mobil 0157 76131998
t.merker@bluecontec.de

Mehr Ladeinfrastruktur für Reisende mit Elektroautos



Scannen für weitere
Infos und Beratung

Eine E-Ladestation ist für einige Gäste bereits Auswahlkriterium bei der Buchung eines Hotels. Deshalb bieten OTAs wie zum Beispiel booking.com hierfür extra den Filter „E-Ladestation im Hotel“ an. Genau wie ein gut funktionierendes WLAN, wird auch die E-Tankstelle im Hotel bald zur Grundausstattung gehören. Hotels sollten sich jetzt auf die vermehrte Nachfrage von Stromern und Elektromobilisten vorbereiten.

Elektromobilität – Smart an die Hotellerie angepasst

Bestehende technische Ressourcen im Hotel stoßen hier jedoch an Ihre Grenzen. Schnell mal ein Kabel gelegt und den Stromer an

die Steckdose angedockt, ist keine Lösung. Die Installation einer Standard-Ladesäule, die nicht den gesamten Stromverbrauch des Hotels berücksichtigt, auch nicht. Schießt der Stromverbrauch durch ein bis zwei schnellladende Hochleistungsakkus über die mit dem Energieversorger vereinbarten Stromliefermenge hinaus, kostet das einen überproportionalen Tarifaufschlag.

Das Forschungsprojekt DiTour-EE, unterstützt vom Bundesministerium für Wirtschaft und Energie, hat einen Ansatz entwickelt, den Betterspace gemeinsam mit Fraunhofer Institut IEE und HKW-Elektronik zu einer in-

telligenten ready-to-use Lösung aus Soft- und Hardware speziell für Hotels weiterentwickelten. Mit seiner E-Ladestation wurde betterspace erst Anfang Juni Vizemeister beim IHA-Branchenaward für Start Ups 2019.

Der iQ Charger mit dynamischem Lastmanagement berücksichtigt das spezielle Verbrauchsprofil eines Hotels und bremst überproportionale Kosten aus Lastspitzen aus. Hotels setzen mit der smar-

ten E-Tankstelle auf eine zukunfts-sichere Technologie. Nicht nur Hoteliers und Gäste, auch Mitarbeiter und die Umwelt profitieren von Ladesäulen im Hotel. ◀





EINE TRENDTOUR, DIE BEGEISTERT

Rotlichtviertel, Restaurants und innovative Einrichtung

Es geht nach Amsterdam: Von Sonntag, 18. August, bis Dienstag 20. August 2019, sind die Junioren wieder auf der Jagd nach innovativen Konzepten und Ideen.

Im Heer Hugo's beginnt die diesjährige Trendtour durch Amsterdam und Umgebung.

Weitere Highlights sind

- die Heineken-Experience-Tour mit Brauereiführung und optionaler Grachtenfahrt
- Besichtigung des Restaurants De Kas mit Wein- und Käseverkostung
- eine Führung durch das Rotlicht-Viertel: sehr kritisch, äußerst informativ aber auch sehr lustig und unterhaltsam
- gemeinsames Essen im Hardrock Café
- Greenhouse Coffeeshop

„Home is where you can be you.“ So lautet das Motto der niederländischen exklusiven Einrichtungsmarke Riviera Maison, Wohlfühlen und Gemütlichkeit stehen dabei an erster Stelle. Vom Landhausstil in-

spiriert, entstehen jedes Jahr einzigartige Produktideen. Diesen besonderen Riviera Maison Stil prägen dabei natürliche Materialien und alte Hölzer mit Geschichte in Kombination mit exklusivem Design und modernen Elementen. Dieser Mix kreiert eine unvergleichliche Wohnatmosphäre. Das Credo dieses Einrichtungshauses sehen die Teilnehmer nicht nur zu Beginn der Tour im Heer Hugo's, sondern dann auch direkt im Einrichtungshaus im Riviera Maison.

Durch Sponsoring haben die Junioren wieder geschafft, die Trendtour zu einem attraktiven Preis anzubieten. Da Amsterdam sehr beliebt ist, gibt es nur ein Kontingent von 20 Zimmern, so dass in diesem Jahr die Maxime gilt: Wer zuerst kommt, hat ein Zimmer! ◀

INFOSERVICE

Die Einladung mit allen relevanten Informationen, Uhrzeiten und Preisen sowie die Anmeldung findet ihr unter www.junger-dehoga.de

SAVE THE DATE: TERMIN FÜR HERBSTARBEITSKREIS FESTGELEGT

Am 3. und 4. November 2019 findet der Herbstarbeitskreis des Jungen DEHOGA Niedersachsen statt.

Tagungsort ist diesmal der **Gasthof Vossbur** in Tangendorf unseres Junioren-Kollegen Jürgen Niehoff.

Als Fachbeitrag wird es ein Seminar zum Thema „**Führung und Selbstführung**“ geben. Wir konnten Roberto Wendt von der Vertriebscockpit Akademie aus Bremen dafür gewinnen.

Natürlich kommen auch der Erfahrungsaustausch und ein lockerer Juniorenabend nicht zu kurz.

Die Einladung mit allen weiteren Informationen wird allen Junioren rechtzeitig zugeschickt und unter www.junger-dehoga.de veröffentlicht.

SCHUTZ, für den man Sie schätzen wird

Ein Ausrutscher beim Sport. Ein Abrutschen beim Heimwerken. Oder einfach einen Moment nicht aufgepasst – rund neun Millionen Unfälle passieren jedes Jahr in Deutschland. Auch Ihre Mitarbeiter kann es treffen. Doch leider ist der gesetzliche Unfallschutz oft nicht ausreichend, um die Folgen aufzufangen. Oder er leistet in über 70 % der Fälle gar nicht: nämlich bei Freizeitunfällen. Der ERGO Unfallschutz für Firmen leistet nach Unfällen viel für Ihre Mitarbeiter – und stärkt Ihr Image als moderner, engagierter Betrieb.



Absicherung mit Mehrwert.

Genau deshalb ist der betriebliche Unfallschutz mit einer Gruppen-Unfallversicherung für Ihre Mitarbeiter so wertvoll. Er schließt finanzielle Absicherungslücken und bietet wertvolle Unterstützung für eine schnelle Rückkehr an den Arbeitsplatz. Damit auch in Ihrem Betrieb rasch wieder alles rundläuft. Gleichzeitig ist der ERGO Unfallschutz für Firmen ein modernes Instrument für Ihr Personalwesen. Mit dieser betrieblichen Sozialleistung steigern Sie die Motivation und die Identifikation mit dem Betrieb. Und sie ist ein zusätzliches Argument bei der Gewinnung qualifizierter Fach- und Führungskräfte.

Unfallvorsorge für Ihr Unternehmen.

Fällt ein Mitarbeiter nach einem Unfall aus, wirkt sich dies auch auf Betriebsabläufe aus. Je ra-

scher ein Mitarbeiter also wieder einsatzfähig ist, desto besser für Ihr Unternehmen.

Der ERGO Unfallschutz für Firmen ermöglicht dies.

Engagement, das sich lohnt.

Durch flexible Möglichkeiten beim Umfang der Absicherung können Sie genau den Schutz wählen, der zu Ihrem Betrieb und zu Ihren Wünschen passt. In jedem Fall rechnet sich der ERGO Unfallschutz für Firmen für beide Seiten:

- Stärkung Ihres Images als sozial engagierter Arbeitnehmer für bestehendes Personal und Bewerber.
- Finanzielle Absicherung Ihrer Mitarbeiter nach einem Unfall über die gesetzlichen Leistungen hinaus.
- Die Beiträge können Sie in der Regel steuerlich absetzen.

Dreifach wertvoll.

Mit dem ERGO Unfallschutz für Firmen schließen Sie diese Absicherungslücken. Je nach vereinbartem Umfang erhalten Ihre Mitarbeiter nach einem Unfall wertvolle Unterstützung – z. B.:

- Einmalige Kapitalleistungen schon ab 1 Prozent Invalidität
- Lebenslange Rentenzahlungen ab 35 Prozent Invalidität
- Unfall-Assistenzleistung Reha-Hilfe zur schnellen beruflichen Wiedereingliederung

70,8 Prozent der Arbeitnehmer finden, dass soziales Engagement Unternehmen attraktiver macht.

Absicherungslücken schließen – mehr Sicherheit bieten.

Ob kleines, mittleres oder großes Unternehmen: Der ERGO Unfallschutz für Firmen ist für Ihren Betrieb geeignet. Und hilft Mitarbeitern genau da, wo die gesetzliche Unfallversicherung Lücken aufweist. ◀

INFOSERVICE

Weitere Informationen zu den Versicherungsangeboten und -lösungen exklusiv für DEHOGA-Mitglieder gibt es bei den Gastro-Experten der ERGO.

ERGO Beratung und Vertrieb AG
Stephanie Stötzner,
Überseering 45,
22297 Hamburg
Tel. 040-6376-3987
ergo-gastro-experte@ergo.de
www.ergo.de/hoga

DEHOGA MITGLIEDER PROFITIEREN

Erfolgsmodell » BETT+BIKE «

Kleiner Aufwand – Großer Nutzen!

Das vom Allgemeinen Deutschen Fahrrad-Club (ADFC) entwickelte Zertifikat „Bett+Bike“ hilft Gastbetrieben, am boomenden Markt Fahrradtourismus teilzuhaben. Durch das Netzwerk Bett+Bike mit über 5.500 Partnerbetrieben wird Radtouristen die Suche nach einem Quartier auf ihrer Radreise erleichtert. Dabei sind ihnen gewisse Mindestkriterien garantiert. Für DEHOGA-Mitglieder und klassifizierte Betriebe ist die Teilnahme bei Bett+Bike in diesem Sommer besonders günstig.

Laut ADFC-Radreiseanalyse 2019 sind zwei niedersächsische Regionen unter den 10 beliebtesten Radreiseregionen in Deutschland. Diese sind das Weserbergland und das Emsland. Die Elberegion, die teilweise in Niedersachsen liegt, gehört ebenfalls dazu. Auf Platz 1 und 2 der beliebtesten Radfernwege, die durch Niedersachsen führen, liegen wieder der Weser- und der Elberadweg. Allerdings ist Wegequalität nur ein Punkt. Eine mehrtägige Radreise hält besonders in puncto Übernachtung einige Schwierigkeiten für Radfahrer bereit. Wohin mit dem Rad nach der Ankunft? Wo kann nasse Kleidung trocknen? Wie finden Radfahrer Hilfe bei einer Panne?

Das **Zertifikat Bett+Bike** macht es Fahrradurlaubern leicht, ein passendes Quartier zu finden. Bei Bett+Bike können Radreisende aus über 5.500 Hotels,

Pensionen, Jugendherbergen, Naturfreundehäusern und Campingplätzen deutschlandweit Übernachtungsbetriebe wählen, die sich besonders auf die Bedürfnisse von Rad fahrenden Gästen einstellen.



Damit ein Gastbetrieb von diesem starken Netzwerk und der Bekanntheit der Marke Bett+Bike profitieren kann, müssen diese **Mindestkriterien** erfüllt sein:

- Radfahrer sind bei ihnen auch nur für eine Nacht willkommen.
- Radreisende können ihr Fahrrad sicher unterstellen (abschlussbarer und überdachter Raum).
- Für nasse Kleidung und Ausrüstung gibt es eine Trocknungsmöglichkeit.
- Für kleinere Reparaturen am Rad steht Radfahrern das wichtigste Werkzeug zur Verfügung.
- Und bei größeren Pannen gibt es für die Radgäste einen Hinweis auf die nächste Werkstatt.
- Mit bereitgestelltem Informationsmaterial, wie regionalen Radwanderkarten, Bus- und Bahnfahrplänen finden Radtouristen attraktive Ausflugsziele in der Umgebung.
- Und morgens erwartet die Radgäste ein kräftigendes Frühstück.

Online-Datenbank

Fahrradfreundliche Bett+Bike-Betriebe sind auf der Internetseite <https://www.bettundbike.de/> zusammengestellt. Alle Bett+Bike-Betriebe (über 5.500 Betriebe in Deutschland und ca. 500 in Nachbarländern) sind dort nach Suchkriterien, wie z.B. Ort, Region, Unterkunftsart oder Preis, selektierbar.

App für Smartphones

Seit 2016 können Besitzer eines Android- oder iOS-Smartphones Bett+Bike-Betriebe mit einer kostenlosen Bett+Bike-App finden, in der bundesweit alle zertifizierten Betriebe aufgeführt sind. Durch unterschiedliche Suchfunktionen (z.B. Ort, Region oder Radfernweg) lassen sich Bett+Bike-Betriebe je nach Bedürfnis filtern und auf einer Karte anzeigen. Ganz einfach können Radtouristen so von zu Hause oder unterwegs eine passende fahrradfreundliche Unterkunft finden.

Radwanderführer und Karten:

Bett+Bike-Betriebe werden durch den ADFC in Radwanderführern und Radtourenkarten aufgelistet. Zum Beispiel werden Bett+Bike-Partnerbetriebe in den beliebten Bikeline- oder BVA-Radwanderführern dargestellt. Auch im Radroutenplaner Niedersachsen sind alle Bett+Bike-Betriebe ersichtlich <http://www.niedersachsen-rad-routenplaner.de/>.

Alle **Bett+Bike-Points-of-Interest** für GPS-Geräte und digitale Karten. Unter: <https://www.bettundbike.de/service/alle-gastbetriebe-als-poi/> finden Sie fast 6.000 Bett+Bike-Gastbetriebe aus Deutschland, Österreich, Luxemburg und Dänemark sowie weiteren Ländern als kostenfreie POIs (Points of Interest) in verschiedenen Formaten für Ihr Navigationsgerät oder zur Darstellung in digitalen Karten.

Online-Buchbarkeit

Endlich ist es soweit und es sind über 3.000 Bett+Bike-Unterkünfte über unsere Webseite online buchbar. Dabei handelt es sich um diejenigen Unterkünfte, die bereits bei Feratel/Deskline oder booking.com registriert sind. ◀

30 % RABATT FÜR MITGLIEDER UND STERNEBETRIEBE

DEHOGA-Mitglieder bekommen befristet **bis zum 31. Oktober 2019** einen Rabatt von 30 Prozent auf die Aufnahmegebühr.

Weiterführende Informationen und die Anmeldeunterlagen finden Sie unter <https://www.bettundbike.de/bett-bike/bett-bike-betrieb-werden/>.



MPLC: Gebühren für Fernsehen

URHEBERRECHT – RECHTSLAGE UNKLAR

Die Firma MPLC GmbH (Motion Picture Licensing Company) geht seit einiger Zeit auf Hotel- und Gastronomiebetriebe zu und fordert urheberrechtliche Gebühren für die öffentliche Wiedergabe von Filmen/Spielfilmen/Serien etc. in Fernsehsendungen sowie mittels Bildtonträger, z.B. DVD, Bluray, VHS-Kassetten, USB-Stick/Festplatten.

MPLC beruft sich hierbei auf Filmurheberrechte, die sie von angeblich über 900 Filmstudios, insbesondere von US-amerikanischen Filmherstellern wie Warner Brothers, Walt Disney, Paramount Pictures, 20th Century Fox, Universal Pictures, Sony Pictures etc.,

übertragen bekommen habe. Die Jahrespreise liegen bei bis zu 900 Euro netto pro Fernseher bzw. für die gesamte Filmmutzung.

Der DEHOGA wie auch die Bundesvereinigung der Musikveranstalter (BVMV) erheben ernsthafte Zweifel vor allem am behaupteten Umfang der Rechte im Hinblick auf die Wiedergabe von Fernsehsendungen. Die dabei relevanten Rechtsfragen sind weder durch die Aufsichtsbehörde noch durch die Gerichte geklärt. Bei der Wiedergabe von Filmen mittels Bildtonträger (z.B. DVDs) hingegen dürfte MPLC vermutlich die entsprechenden Rechte besitzen. Zur Überprüfung bietet MPLC

hierzu eine „Filmtitelsuche“ auf ihrer Internetseite www.mplc-film.de/lizenzgeber an. In der dort eingestellten Datei ist ein Großteil der MPLC-Filme hinterlegt.

Mit MPLC muss weder ein Lizenzvertrag abgeschlossen noch eine Lizenzgebühr gezahlt werden, wenn keine von MPLC vertretenen Filme, Spielfilme, Serien etc. öffentlich wiedergegeben werden. Um sicherzugehen, sollte man generell auf die Wiedergabe von Filmen und Serien verzichten, denn die Abgrenzung, wann die Rechte an einem Film bei MPLC oder vielleicht bei einem privaten oder öffentlichen-rechtlichen Sender liegen, ist schwierig. Nach Ansicht

des DEHOGA werden zumindest dann keine MPLC-Rechte genutzt, wenn im Fernsehen ausschließlich Sportsendungen, Nachrichten oder Eigenproduktionen der öffentlich-rechtlichen oder privaten Sender wiedergegeben werden.

Läuft der Fernseher hingegen am Abend oder sogar den ganzen Tag über durch, dann könnte es durchaus sein, dass auch ein Film/eine Serie aus dem MPLC-Repertoire dabei ist. In diesem Fall könnte dann eine Zahlungspflicht bestehen. Abschließende Klarheit dürfte vermutlich aber erst durch eine gerichtliche Feststellung erzielt werden. ◀

Beratung, Planung und Ausführung
von Einrichtungen für Gaststätten,
Bars, Bistros, Hotels, Cafés,
Restaurants, Backshops und Eiscafés:



Gastronomie design

Gastronomie-design
Jürgen Dannemann
Uhlhorner Straße 28
27801 Dötlingen
Tel. 04432 912730
Fax 04432 912737
gastronomie-design.de

Ist es bei Ihnen zu Laut?



Rufen Sie uns an,
wir erarbeiten Ihnen
einen unverbindlichen
Lösungsvorschlag.

together03.
raumakustik-schallschutz.de
Sven Filla
Am Schützenplatz 2a
29690 Buchholz
0171/5215789

www.gastroimmo24.de



**Das Portal für
Gastgewerbe-Immobilien**

GERLICHER
Premiumfrittieröle
Leckerer. Gesünder. Zuverlässiger.

SOMMERAKTION!
15 Liter Frittieröl GRATIS
bei einer Erstbestellung von 10 Kanistern (150L)



Bestellen Sie jetzt unter:
0 40 / 42 10 65 77-10
gerlicher.hamburg@gerlicher.de

JUNG LEITET ALT:

Der gesellschaftliche Wandel erfordert eine neue Führungskultur



In der Arbeitswelt in Deutschland immer häufiger anzutreffen: Junge Führungskräfte sehen sich vor die Aufgabe gestellt, Teams mit älteren Mitarbeitern zu führen.

Die Arbeitswelt befindet sich im Umbruch – und das gleich in mehrfacher Hinsicht. Mit der technologischen Transformation gewinnen digitale Kompetenzen an Bedeutung. Während jüngere Mitarbeiter eine hohe Affinität aufweisen, sind ältere den Entwicklungen mitunter weniger aufgeschlossen. Teams mit unterschiedlichen Motivationen und Erwartungen werden so zur Regel – häufig geführt von jungen Führungskräften. All dies zeigt: Führung ist komplexer denn je und verlangt andere Kompetenzen als früher. Ein neues, emphatischeres Führungsverständnis ist gefragt.

FÜHRUNGSKONFLIKTE UND GENERATIONS-BEDINGTE UNTERSCHIEDE

Immer häufiger treffen in deutschen Unternehmen junge Führungskräfte auf ältere Mitarbeiter. Aus „Alt führt Jung“ wird „Jung führt Alt“ – was das klassische Führungskonzept auf den Kopf stellt. Generationstypische Einstellungen und Verhaltensformen führen dann zu Konflikten: Die über 50-jährigen Babyboomer sind eher hierarchisch geprägt und erwarten Vorgaben, während sich die junge Führungskraft mehr als Berater und Coach versteht und eine Kultur der gemeinsamen Entscheidungen präferiert. Häufig lösen die Konfliktpunkte bei den Älteren die Sorge aus, dass die junge Führungskraft ihnen weniger Wertschätzung entgegenbringt als anderen Kollegen. Mitunter wird das Führungsverhalten der Jüngeren gar als wenig zielgerichtet und undurchsichtig empfunden.

Im Team sehen sich die auf Verbindlichkeit und Dauer eingestell-

ten Babyboomer mit der Flexibilität der Jüngeren konfrontiert. Bei zunehmender Heterogenität wird es unumgänglich, dass sich die Führungskraft stärker auf jeden Einzelnen und dessen Bedürfnisse einstellt. Führung muss künftig zum Ziel haben, die Stärken jedes Teammitglieds zu erkennen und optimal zu nutzen. In Bezug auf ältere Mitarbeiter kommt der Führungskraft die Aufgabe zu, Gefühlen mangelnder Wertschätzung entgegenzuwirken und für sie einen Platz im Team zu finden, der ihrer Erfahrung gerecht wird.

VERANTWORTUNG ÜBERTRAGEN: TEAMROLLEN FÜR ÄLTERE MITARBEITER

Dies lässt sich realisieren, indem Ältere in wichtigen Fach- und Arbeitsgruppen mitwirken, Pro-

jekte leiten oder neue Mitarbeiter einarbeiten. Das Übertragen von verantwortungsvollen Aufgaben signalisiert wie kaum eine andere Geste Wertschätzung und Respekt gegenüber dem Erfahrungswissen. Das Standing im Team lässt sich zusätzlich stärken, indem die Führungskraft die Gleichwertigkeit langjährig erworbener Expertise mit den Kompetenzen der Jüngeren verdeutlicht, denn häufig fehlt bei jüngeren Mitarbeitern das Gespür dafür, wie wichtig Erfahrung ist. Die junge Führungskraft kann selbst davon profitieren, wenn sie die Älteren um Rat bittet und so in ihre Entscheidungen einbezieht.

In die andere Richtung muss der Austausch ebenso gut funktionieren, damit auch die Älteren von den Jüngeren lernen. Ein guter Wissensaustausch benötigt bei

großer Heterogenität eine enge Führung, viel Zeit und Aufwand. Es hilft, wenn junge Führungskräfte die Mechanismen des Teambuildings sehr genau kennen. „Methodenkompetenzen helfen ihnen, die Orientierung zu behalten und verbindliche Regeln und Verabredungen in der am besten geeigneten Phase anzugehen“, erläutert Andreas Sedlag, Führungskräftetrainer beim Bildungswerk der Niedersächsischen Wirtschaft (BNW). „Die Kenntnis von Abläufen wie auch von Tests zur Ermittlung von Persönlichkeitstypen stärkt ohne Frage die Führungskompetenzen – was die Arbeit erheblich erleichtert.“

Lesen Sie in der Ausgabe 4/2019 des DEHOGA Magazins den 2. Teil dieses Berichtes zur Führungskultur! ◀



ÜBER DEN AUTOR TOBIAS LOHMANN

Tobias Lohmann ist Sprecher der Geschäftsführung des Bildungswerks der Niedersächsischen Wirtschaft gGmbH. Das BNW ist eine Gemeinschaftsgründung von Unternehmensverbänden und vermittelt im Auftrag von öffentlichen und privaten Auftraggebern praxisbezogene Fachkenntnisse sowie grundlegende Instrumentarien für den beruflichen Erfolg.

Weitere Infos: www.bnw.de.



NEU

SERVICE UND NACHHALTIGKEIT IN EINEM PAKET

Sichern Sie sich Ihren Vorteil
für die zukunftsorientierte
Unternehmensführung

Ab sofort
bis zu 1.300 €
sparen*¹

Nur wer zufrieden ist, kommt wieder oder empfiehlt weiter, denn guter Service ist für glückliche Gäste unerlässlich! Vorausgesetzt wird dabei auch ein verantwortungsvolles Handeln von Unternehmen. Ihr Betrieb soll fair zu Mensch und Umwelt sein. Durch die Teilnahme an der Initiative ServiceQualität Deutschland haben Sie jetzt die Chance beide Herausforderungen – Service und Nachhaltigkeit – anzugehen und Kosten zu sparen. Denn seit neustem ist ein Nachhaltigkeits-Werkzeug, der TourCert-Check, Bestandteil der Zertifizierung ServiceQualität Deutschland. Mit der Buchung dieser Kombination erhalten Sie einen großen Preisvorteil.



Ihre Ansprechpartnerin

Tamara Lau
Projektmanagerin
ServiceQualität Deutschland
TourismusMarketing
Niedersachsen GmbH

Tel: +49 (0) 511 270 488 - 28
lau@tourismusniedersachsen.de

2 FÜR 1 – BEI EINER PAKETBUCHUNG FOLGENDE VORTEILE ERHALTEN

- Einmalig Zertifizierungskosten bei doppelter Auszeichnung
- Bis zu 1.300,00 € sparen*¹
- 3 Jahre Gültigkeit des TourCert Checks und der SQ-Zertifizierung
- Verbesserungs- und Einsparpotentiale im Unternehmen identifizieren
- Marketingvorteil nutzen:
Klare Positionierung als verantwortungsvolles und zukunftsorientiertes Unternehmen
- Kostenlose Darstellung auf der Seite www.reiseland-niedersachsen.de

Sprechen Sie uns direkt an, für die individuelle Angebotserstellung – sichern Sie sich Ihren Preisvorteil!

TourCert[®]

Travel for Tomorrow



ServiceQualität
DEUTSCHLAND

*1 = Beispielrechnung für Beherbergungsbetriebe mit mehr als 101 Zimmern, bzw. Tourismusunternehmen mit mehr als 51 Mitarbeitern, und ausgebildetem Q-Coach: Die Kosten bei der Paketbuchung (TourCert Check integriert bei einer SQ-Zertifizierung Stufe I) betragen für drei Jahre insgesamt 565,00 € im Vergleich zu 1.865,00 € bei einer Einzelbuchung. Mit weniger Mitarbeitern, einer geringeren Zimmeranzahl oder ohne ausgebildeten Q-Coach können die Kosten variieren und der Preisvorteil geringer ausfallen.

DEHOGA-KREISVERBAND GIFHORN TAGTE IN ISENBÜTTEL

Tourismus und Veterinärwesen im Fokus

Der DEHOGA-Kreisverband Gifhorn hatte zu einer Mitgliederversammlung nach Isenbüttel eingeladen, um seine Mitglieder auch über den Stand der Vorbereitungen zum bevorstehenden Landesverbandstag vom 20. bis 22. Oktober zu informieren.

Kreisvorsitzender Armin Schega-Emmerich berichtete in diesem Zusammenhang darüber, dass in Abstimmung mit dem DEHOGA Niedersachsen alle Verhandlungen im grünen Bereich liegen und dass der Durchführung dieser einmaligen Großveranstaltung nichts mehr im Wege steht. Jetzt ginge es nur noch darum, mit dem Caterer Roth of Switzerland das Festmenü zum Ball der Gastronomie in der Stadthalle Gifhorn abzustimmen. Hierzu werden rund 350 Gäste erwartet. Die bekannte Band „Streetlife“ soll für Stimungs- und Tanzmusik sorgen. Wie Schega-Emmerich bekanntgab, sind auch alle Mitglieder des eigenen Kreisverbandes zu diesem festlichen Event eingeladen. Bereits am Begrüßungsabend wird Christina Roth im Trachtenhaus des Mühlenmuseums für das leibliche Wohl aller Gäste sorgen.

In seinem Bericht erwähnte der Vorsitzende auch wieder den derzeitigen Fachkräftemangel und die damit verbundenen Schließungen von Restaurants und Gaststätten in der Region. „Es gibt schon viele Betriebe, die erst am späten Nachmittag öffnen oder tageweise schließen, um die

Arbeitszeitkonten ihrer Mitarbeiter nicht noch höher zu belasten! Leider ist in Sachen Wochenarbeitszeit noch keine Bewegung zu spüren,“ so der Vorsitzende, der auch die Entwicklung auf dem Ausbildungsplatzmarkt als dramatisch bezeichnete. Hinzu käme die negative Berichterstattung über das Gastgewerbe in den Medien. Der DEHOGA habe nach wie vor ein Imageproblem, warf Schega-Emmerich den Ball in Richtung Bundesverband nach Berlin weiter. „Wir verstehen es einfach nicht, uns als Branche in der Öffentlichkeit richtig darzustellen“, so der Kreisverbandsvorsitzende abschließend.

Öl ins Feuer goss der Leiter des Veterinäramtes beim Landkreis Gifhorn, Dr. Mario Ruppert, der in einem ausführlichen Vortrag über die Probleme im Gastgewerbe berichtete. „In jeder Branche gibt es schwarze Schafe, die sich bei der Kontrolle durch die Lebensmittelüberwachung herauskristallisieren. Insgesamt 483 Betriebe gibt es im Landkreis Gifhorn, die mit unangemeldeten Kontrollen rechnen müssen. Bei 105 Kontrollen gab es 101 Betriebe mit Beanstandungen und 15 davon, die mit einer Ordnungswidrigkeitsanzeige belegt wurden. 95 haben die Mängel sofort abgestellt und konnten ihre Betriebe dann ohne Beanstandungen weiterführen. Allerdings handelte es sich in den meisten Betrieben um kleine Mängel, wie etwa die fehlende Allergenkennzeichnung in den Speisekarten



oder Küchenfenster ohne Fliegengitter. Die Themen Lebensmittelbetrug, Lebensmittelwarnung und Erkrankung der Gäste oder des Personals wurden mit einem pastoralen Appell an die Mitglieder weitergegeben, die aufgezählten Fälle ernst zu nehmen.

Weitaus positiver war die Präsentation von Jörn Pache, Geschäftsführer der Tourismus Südheide Gifhorn GmbH, der für 2018 insgesamt 333 363 Übernachtungen in 82 Beherbergungsbetrieben im Landkreis Gifhorn bekanntgab, eine Steigerung um 7,6 Prozent. Insgesamt zählte man hier 130.514 Gäste, Tendenz steigend. „Das hänge aber auch von der weiteren Entwicklung und dem Ausbau der Radwanderwege ab“, so Pache, der hier auch an die Politik appellierte, sich für den Ausbau verstärkt einzusetzen. An die DEHOGA-Mitglieder appellierte er, das Angebot der Südheide GmbH zu nutzen, sich mit ihren Betrieben und Angeboten im Internet kostenlos zu präsentieren. Hier sei mangels Bereitschaft vieler Kollegen der gewünschte Erfolg noch nicht eingetreten, obwohl der neue Internetauftritt positive Signale für die Zukunft setzen soll. ◀

Jörn Pache, Geschäftsführer der Tourismus Südheide GmbH, links, informiert über die positive Entwicklung der Übernachtungszahlen im Landkreis Gifhorn.

Foto: Glasow

BEZIRKSVERBAND LÜNEBURG

Geschäftsführer
RA Heinz-Georg Frieling
Stadtkoppel 16
21337 Lüneburg
Tel. 04131 8 28 24
Fax 04131 8 34 16
Email: ehv-Lueneburg@
einzelhandel.de



Maibaumstammtisch in Gifhorn

BUNDESARBEITSMINISTER HUBERTUS HEIL ZU GAST

Der traditionelle Maibaumstammtisch fand im Biergarten und in der Scheune des Hotels Deutsches Haus in Gifhorn statt und war mit über 200 Gästen sehr gut besucht. Das Hotelier-Ehepaar Armin und Ulrike Schega-Emmerich hatte die Mitglieder ihrer 25 Stammtische eingeladen, um nicht zuletzt auch das 30jährige Geschäftsjubiläum zu feiern.

Der DEHOGA-Kreisvorsitzende begrüßte alle Gäste und bedankte sich bei den Sponsoren der Privatbrauerei Wittingen und Getränke Höpfner für die Unterstützung. In diesem Fall stand aber die Freiwillige Feuerwehr Gifhorn im Mittelpunkt, denn die stellte nicht nur den ersten Maibaum im Landkreis auf, sondern sorgte durch ihren Musikzug auch für die musikalische Umrahmung.

Unter den Gästen waren auch der DEHOGA-Ehrevorsitzende Claus Schwirtlich, Bürgermeister Matthias Nerlich und der Landtagsabgeordnete Philipp

Raulfs. Überraschungsgast war zweifellos Bundesarbeitsminister Hubertus Heil, der dem Ehepaar Schega-Emmerich für die Zukunft alles Gute wünschte. Heil machte keinen Hehl daraus, dass er durch seine 20jährige Mitgliedschaft im Deutschen Bundestag auch ein sehr gutes persönliches Verhältnis zur Familie Schega-Emmerich und dem Deutschen Haus in Gifhorn habe, zumal hier viele Sitzungen und Parteiveranstaltungen der SPD stattfinden. Hier stellte sich Heil schon den Fragen des DEHOGA-Kreisvorstandes Gifhorn zur weiteren Entwicklung des Gastgewerbes im ländlichen Raum. ◀

Bundesarbeitsminister Hubertus Heil, links, war Überraschungsgast beim Maibaumstammtisch im Deutschen Haus. Rechts daneben Armin und Ulrike Schega-Emmerich.

Der erste Maibaum wurde im Biergarten des Deutschen Hauses in Gifhorn aufgestellt. Fotos: Glasow



RINGHOTELS KÖCHE-KREATIV-MEETING IN CELLE

HeimatGenuss

Bei den rund 100 Ringhotels in Deutschland wird das Motto „Echt HeimatGenuss erleben“ im ganzen Haus gelebt – aber natürlich ganz besonders auch kulinarisch.

Die Hoteliers aus Niedersachsen treffen sich zwei Mal im Jahr zum Erfahrungsaustausch mit Kollegen. Dabei ist auch die Idee zum Meeting der Küchenchefs entstanden. In jedem Haus werden viele regionale Produkte verwendet – teils nach alten Rezepten, aber auch modern interpretiert. Familie Ostler hat nun zum ersten Köche-Kreativ-Meeting der Niedersachsen ins Ringhotel Celler

Tor eingeladen. Küchenchef Horst-Günther Singewald und sein Souschef Jens Wiese sind mit Jörn Sommer (Ringhotel Hanstedt), Christoph Rau (Ringhotel Rinteln), Gordon Nelson (Ringhotel Hagen a. Teutoburger Wald) und Christina Bolt (Ringhotel Munte am Stadtwald in Bremen) zunächst zur Schnuckenherde von Detlef Fischer nach Jeverseen/Wietze gefahren. Die Heideschlachterei liefert seit vielen Jahren die zarten Heidschnucken ins Celler Tor. Am Sonntag zeigte Detlef Fischer seinen Betrieb und anschließend ging's in die Hotelküche zum gemeinsamen



Vor der Abfahrt zum Heidschnuckenhof (v.l.n.r.) Christoph Rau, Christina Bolt, Gordon Nelson, Günther Singewald, Jens Wiese, Jörn Sommer, Jan-Hendrik Ostler.

Kochen: Spargelsalat mit „Celler Roher Roulade“, Heidschnuckenrücken mit Bärlauchkruste und zum süßen Finale Heidehonigparfait mit Hehlentiner-Schaum.

Die Gespräche über Rezepte, Ausbildung, Dienstpläne, Einkauf, Lebensmittelintoleranzen und mehr wurden anschließend beim köstli-

chen Menü vertieft. Dieser Erfahrungsaustausch ist neben ständiger Weiterbildung Gold wert. Die Kollegen/Innen der weißen Brigade – so heißt das Küchenteam immer noch, auch wenn viele Farben bei den Jacken einkehren – werden sicherlich weiter in Kontakt bleiben und wünschen sich weitere Treffen. ◀

25-jähriges Firmenjubiläum im Restaurant Mühlwerk

Tanja und Andreas Ehlers feierten am 24. Mai 2019 ihr 25-jähriges Firmenjubiläum im Restaurant Mühlwerk an der Wassermühle. Vor 25 Jahren haben sie sich nach eigener Aussage durch einen Zufall im sprichwörtlichen Vorbeifahren in die alte Postkutschstation von 1892 verliebt und sind in Lünzen geblieben.

Nachdem sich das Ehepaar Ehlers 1994 zunächst mit dem Kartoffelhaus Behringer Hof selbstständig gemacht hatte, eröffnete es 1996 in der alten Lünzener Poststation das Restaurant An der Wassermühle, das sie vor einem Jahr umwandelten ins Mühlwerk. „Ein Ort aus der Region für die Region“, sagt Tanja Ehlers.

Wer im Heidekreis nach einem anderen Wort für Erlebniss Gastronomie sucht, der stößt früher oder später auf den Begriff Mühlwerk. Wer in das Restaurant kommt,

betritt gleichsam einen Hofladen. Auf Regalen an den Wänden und im Raum finden sich Erzeugnisse aus der Heide: Kartoffeln, Wurst und Schinken, Honig, die verschiedensten Weine und Obstler sowie selbst hergestellte Marmeladen, Chutneys und so abenteuerlich klingende Kreationen wie Salbei- oder Fliedersenf.

„Das alles kommt von Produzenten aus der Region, die wir persönlich kennen. Wir verarbeiten in unserer Küche auch diese Produkte – regional und saisonal“, so Tanja Ehlers. Auch mit Handwerkern aus der Region arbeitet das Mühlwerk zusammen: Kunsthandwerklich gefertigte Gegenstände liegen aus. Auch gibt es für die Gäste des Hauses Kreativworkshops mit den Kunsthandwerkern, bei denen beispielsweise Bienenwachskerzen und Schmuck selbst hergestellt werden können und jeder seine Kenntnisse in

Näh- und Töpferkursen ausprobieren und erweitern kann.

Zudem gibt es das Frühlingsfest, das Erntedankfest und den Weihnachtsmarkt – Hoffeste, bei denen neben dem Verkauf die Information über Herstellung und Anbau im Vordergrund steht. Ein neuartiges Konzept eines Restaurants, in dem die Gäste an Holztischen im Ambiente eines Hofladens sitzen.

Rudi Meyer, Ehrenvorsitzender des DEHOGA Bezirksverbandes Lüneburg, findet: „Wenn man 25 Jahre Gastronomie macht, ist es schon sehr spannend, so ein Mühlwerk zu eröffnen – fernab der Autobahn. Aber hier gibt es viele Touristen, und vor allem: Was frisch produziert wird, ist für die Gäste immer sehr schön.“ ◀



In Feierlaune (v.l.) Janek, Niklas, Tanja und Andreas Ehlers mit den Gratulanten Landrat Manfred Ostermann und Rudi Meyer vom DEHOGA-Bezirksverband Lüneburg.

KLASSIFIZIERTE BETRIEBE APRIL UND MAI 2019

4 Sterne

Hotel & Restaurant Sonnenhügel, Bad Bevensen

3 Sterne Superior

TRYP Hotel Celle

3 Sterne Garni

Hotel-Pension Marie-Luise, Bad Bevensen

2 Sterne Superior

Hotel-Restaurant „Stadt Bremen“, Winsen

AZUBI GESUCHT?

Nutzen Sie die exklusiven Anzeigen-Kombipakete von **HOTELCAREER** und **AZUBICAREER** für DEHOGA-Mitglieder auf www.azubicareer.de



Insel Neuwerk: Tourismus in Gefahr?

TIEFER PRIEL BEREITET PROBLEME FÜR PFERDEFUHRWERKE

Die Kutschfahrten zur Insel Neuwerk müssen wegen des sog. Duhner Lochs immer öfter ausfallen.



Die Kollegen auf der Insel Neuwerk sind trotz der politischen Zugehörigkeit der Insel zu Hamburg Mitglieder im DEHOGA Niedersachsen. Für viele Nordseeurlauber ist eine Fahrt mit der Pferdekutsche über das Wattenmeer zur Insel Neuwerk ein Muss.

Aktuell hat sich aber ein besonderes Problem ergeben. Ein Priel, das sogenannte Duhner Loch, verhindert immer öfter, dass die

Pferdefuhrwerke die Insel erreichen. Bei Niedrigwasser ist die Wattpassage nach Neuwerk für Wanderer, Wattwagen und Traktoren zur Insel in der Regel passierbar. Im Jahr 2018 mussten die Wattwagen aber 30 Mal am Priel umdrehen, weil der Priel wegen seiner Tiefe nicht passierbar war. Diese Situation verschärft sich seit rund drei Jahren. Die Ursache dafür, dass der Priel immer tiefer

wird, ist so genau nicht bekannt. Im Verlaufe der Jahrzehnte habe es immer Änderungen an der Tiefe des Priels gegeben. Dennoch haben die Gastgewerbetreibenden auf Neuwerk Angst, dass sie den Anschluss an das Festland verlieren und damit der Tourismus auf der Insel beeinträchtigt wird.

Der Landesbetrieb für Wasserwirtschaft, Küsten- und Natur-

schutz hat versucht, das Problem mit einer Sandsackbarriere im Priel zu beruhigen. Ob damit die brenzlige Situation im Watt entschärft werden kann, bleibt abzuwarten. Der DEHOGA Niedersachsen hat zwischenzeitlich Kontakt zum Niedersächsischen Wirtschaftsministerium aufgenommen, um dort mehr Information zur Problemlage und ihrer Beseitigung zu erhalten. ◀

Oase zum Wohlfühlen

HOTEL GARNI LA MER HAT EINE NEUE BESITZERIN

Andrea Tammen hat das bei Gästen beliebte Hotel garni La Mer im Herzen des Kurortes Bad Zwischenahn von ihrem Vorgänger und bisherigen Eigentümer Volkmar Mennecken gekauft und anlässlich einer kleinen Feierstunde übernommen. Dieser hatte die Feierstunde genutzt, um sich gemeinsam mit seiner Ehefrau Ilse in den Ruhestand zu verabschieden. Das Hotel garni La Mer liegt mitten im Kurgebiet von Bad Zwischenahn. Der Stil des Hauses ist geprägt durch eine gepflegte Atmosphäre und eine besondere Wohnkultur. Der Gast hat die Möglichkeit, sich

Seit kurzer Zeit sorgt Andrea Tammen (im Bild rechts) im Hotel La Mer gemeinsam mit ihren Mitarbeiterinnen Birte Brüntjen (3. von rechts) und Sara Indovino (2. von rechts) für gepflegte Gastlichkeit. Die Vorgänger Volkmar Mennecken und seine Ehefrau Ilse (2. u. 3. von links) übergaben ihr ein gut bestelltes Haus. Hans Jürgen Ahlmann vom DEHOGA-Bezirksverband Weser-Ems gratulierte zur Geschäftsübernahme und wünschte alles Gute.



frühmorgens im 28 Grad warmem Wasser des im Haus befindlichen Hallenbades fit zu halten und dabei den wunderschönen Ausblick auf die Park- und Gartenanlage genießen. Danach erwartet den Gast ein reichhaltiges Frühstücksbuffet. Tagsüber hat der Gast die Möglichkeit, guten Kaffee, einen

echten Ostfriesentee und hausgemachten Kuchen genießen zu können, denn jeder Gast im Hause ist ein König! Außerdem stehen Getränke an der Hausbar stets in ausreichender Menge einschließlich guter Weinsorten für einen gemütlichen Schoppen bereit. ◀

BEZIRKSVERBAND STADE

Geschäftsstelle:
Bahnhofstr. 3
21682 Stade
Tel. 04141 4 76 70
Fax 04141 4 66 15
Email: kontakt@dehoga-stade.de

» my points « als Fahrkarte

BONUSPUNKTE ERMÖGLICHEN STRANDHOTEL-AUSZUBILDENDEN TOUR NACH MÜNCHEN

München war das Ziel der diesjährigen „Metropolen-Tour“ für die engagiertesten sieben Auszubildenden des Strandhotels Duhnen in Cuxhaven. Höhepunkte waren der Besuch des Viktualienmarktes sowie eine Führung durch das prestigeträchtige Hotel „Bayerischer Hof“. In Begleitung der Ausbilder Christian Münn und Peter Kohlen nutzte man hierbei intensiv die Gelegenheit, einmal mehr über den Tellerrand des eigenen Ausbildungsbetriebes zu schauen und sich fachlich und stilistisch beeindrucken zu lassen.

Ausbildung zum Sehen, Anfassen und Schmecken

Auf dem weltberühmten Viktualienmarkt wurde der norddeut-

schen Azubi-Reisegruppe das bayerische Lebensgefühl mittels historischer Hintergrundinformationen zur Stadt München sowie durch typische Schmankerln an den attraktiven Traditions-Marktständen gereicht. „Bei dieser besonderen Kulinarik-Tour kamen wir unter anderem in den Genuss von kosmobiodynamischen Geschmackseindrücken, erlesener Käsevariationen, bayerischer Antipasti, herzhafter Wurstspezialitäten bis hin zur waschechten rechen Brez'n“, so Christian Münn, Betriebsleiter im Duhner Bistro Kamp's.

Imposante Zahlen, Daten und Fakten erfuhr man anschließend bei der Führung durch den Bay-

erischen Hof. Hier kamen die Auszubildenden mit ungeahnten Dimensionen ihres Gewerbes in Berührung. „Im Nachklang wurde jedoch deutlich, dass der Qualitätsanspruch unserer eigenen Arbeit im Strandhotel Duhnen sich bereits auf einem recht hohen Niveau bewegt“, stellt Peter Kohlen nach dem Besuch des großen Münchner Kollegen selbstbewusst fest.

Innerhalb des selbst entwickelten, digitalen Belohnungssystems „my points“ haben alle Mitarbeiter und Auszubildende der Kamp Hotels die Möglichkeit, durch Engagement und Fleiß jede Menge Punkte zu sammeln. Wer bei den Azubis die meisten Punkte sam-

melt, löst das Ticket zur alljährlichen „Metropolen-Tour“, die besondere Brancheneinrichtungen in großen Städten zum Ziel hat. Ebenso beliebt bei den Azubis sind die dreitägigen Exkursionen der „Wein-Reise“ sowie der neuen „Bier-Reise“. Diese drei Studententouren stellen die Highlights im attraktiven Schulungsplan der hauseigenen „Kamp-Hotels-Akademie“ dar. Da ist es nur klar, dass man gerne auch seinen „Preis“ hierfür zahlt, nämlich eine visualisierte Präsentation der Reiseerlebnisse für die Daheimgebliebenen.

Und das nächste Ziel der „Metropolen-Tour“ steht auch schon fest: „Vienna calling...!“ ◀

KLASSIFIZIERTE BETRIEBE IM BEZIRK WESER-EMS

3 Sterne

Akzent Hotel Zur Jägerklause, Ganderkesee
Hotel Wöbken, Oldenburg
Familien- & Aparthotel Strandhof, Tossens/Butjadingen
Hotel Zum Gesundbrunnen, Bad Zwischenahn

3 Sterne Garni

Hotel Garni Kristinenhof, Bad Zwischenahn

3 Sterne Superior

Stratmanns Hotel, Lohne
Strandhotels Seestern / Delphin, Wilhelmshaven
Gästehaus Akzent Hotel, Ganderkesee

4 Sterne

Alter Hotel, Oldenburg
Komforthotel Butjadinger Tor, Nordenham



Zu Gast beim großen Münchner Kollegen: Die Cuxhavener Azubis und Ausbilder vor dem Bayerischen Hof.

Ein Herz auch für die kleineren Betriebe

**WIDERSTAND GEGEN ERHÖHUNG DER UMSATZSTEUER:
WÄRE SCHLAG INS GESICHT FÜR DEN TOURISMUS**



Wolfgang Hackmann ist der neue Vorsitzende des DEHOGA-Bezirksverbands Osnabrück-Emsland/Grafschaft Bentheim.

In dem folgenden Interview kündigt er seinen „entschiedenen Widerstand“ gegen die von Teilen der Politik gewünschte Erhöhung der Umsatzsteuer für Übernachtungen von 7 auf 19 Prozent an.

Wie fühlen Sie sich nach der einstimmigen Wahl?

Ich fühle mich vor allem geehrt und habe die Wahl gern angenommen. In Zukunft bedeutet das neue Amt neben der damit verbundenen Verantwortung für die Belange der Mitglieder auch einen deutlich höheren Zeitaufwand. Das Ganze ist für mich persönlich aber nichts Neues. Dass die ehrenamtliche Arbeit auch einmal stressig sein kann, habe ich bereits als Kreisvorsitzender und Stellvertreter des Bezirksvorsitzenden kennengelernt. Dessen ungeachtet freue ich mich sehr über die neue Aufgabe und werde mich bemühen, das Amt engagiert und würdig auszufüllen.

Was steht für Sie dabei in nächster Zeit an?

Als Erstes werde ich eine Mitgliederversammlung des Kreisverbandes Meppen einberufen, wo ich mein bisheriges Amt als Kreisvorsitzender abgeben werde. Ich bin fest überzeugt, dass dort ein neuer Vorsitzender gewählt wird, der die bewährte Arbeit des sehr gut harmonisierenden Vorstandsteams fortsetzt. Als Bezirksvorsitzender werde ich ein besonderes Augenmerk auf die betriebswirtschaftlichen und kaufmännischen Belange der Branche legen. Ich komme gebürtig aus dem Handwerk und

bin als Quereinsteiger in den Gastro-Bereich gekommen, so dass ich den Berufskollegen aus fachlicher Sicht keine Empfehlungen geben möchte.

Sind Sie mit dem Wechsel in den Gastro-Bereich zufrieden?

Ja, zu 100 Prozent. Inzwischen leite ich vier erfolgreiche Hotels. Dabei habe ich mich stets von meiner Erfahrung leiten lassen, dass abgesehen von der guten Qualität des Betriebs am Ende vor allem die Zahlen über den Erfolg des Unternehmens entscheiden. Hier möchte ich unseren Mitgliedsbetrieben so gut es geht mit meinem Know-How zur Seite stehen. Dabei versuche ich, mich an dem ehemaligen Landesvorsitzenden Hermann Kröger zu orientieren. Der hatte mir schon Jahre vor der jetzt erfolgten Wahl zum Bezirksvorsitzenden den Rat gegeben, als Vertreter des Berufsverbandes stets auch die kleinen Betriebe im Blick zu haben, denn dort schlägt gerade in ländlichen Regionen das Herz der Branche.

Gibt es ein Erfolgsrezept, das für alle gilt?

Ich kann und möchte niemandem Ratschläge geben, wie man Geld in unserem schönen Beruf verdienen kann. Das wissen die Kollegen vor Ort am besten. Ich kann nur über unseren Werdegang berichten, bei dem wir in den letzten Jahren auf Wachstum gesetzt haben und damit sehr erfolgreich waren. Wir betreiben als Familienbetrieb mittlerweile vier Hotels, die allesamt sehr zufriedenstel-

lende Umsätze machen. Möglich ist das auch dank eines guten Händchens bei der Auswahl und Führung des Personals sowie letztlich bei den kaufmännischen Entscheidungen.

Was erwarten Sie von der Politik – etwa bei der sogenannten Mövenpicksteuer?

Dieses Thema bewegt mich sehr – nicht nur als Hotelier, sondern auch als ganz normaler Bürger. Man muss den Menschen klar machen, dass es sich bei der hier in der Diskussion stehenden Höhe der Umsatzsteuer in Wirklichkeit nicht um eine Pro-Hotelierssteuer, sondern um eine Kundensteuer handelt, die alle Bürgerinnen und Bürger belastet. Die derzeit von Teilen der Bundespolitik geforderte Erhöhung der Umsatzsteuer von 7 auf 19 Prozent auf Übernachtungen wäre ein Schlag ins Gesicht für den Tourismus in Deutschland. Der Staat würde den Urlaub damit bei uns deutlich teurer und dafür die Urlaubsreise mit Billigfliegern in weit entfernte Länder attraktiver machen. Das trifft insbesondere diejenigen, die genauer auf den Euro schauen müssen und widerspricht auch dem Klimaschutz.

Ich werde unsere Position zu diesem Thema sehr eindeutig gegenüber Vertretern aus der Politik vertreten. Als Sprecher des DEHOGA müssen wir bei diesem und anderen für unsere Branche wichtigen Themen gerade in den aktuell schwierigen und ungewissen politischen Zeiten klare Kante zeigen.

BEZIRKSVERBAND OSNABRÜCK-EMSLAND/ GRAFSCHAFT BENTHEIM

Geschäftsführer Dipl.-Kfm.
Dieter M. F. Westerkamp
Weberstraße 107
49084 Osnabrück
Tel. 0541 7 39 21
0541 70 87 77
Email: dieter.westerkamp@t-online.de



Wie groß sind die Fußstapfen Ihres Vorgängers Hans Klute?

Sehr groß. Wir hatten mit Hans Klute einen ausgezeichneten Bezirksvorsitzenden, der keine Mühen und Wege gescheut hat, sich für die Belange der Mitglieder einzusetzen. Ich habe über mehrere Jahre als sein Stellvertreter miterleben dürfen, wie phänomenal sich Hans Klute für den Berufsverband engagiert hat und wie viel er für die Region erreicht hat. Den damit verbundenen Zeitaufwand werde ich kaum

investieren können. Was Hans Klute auch inhaltlich erreicht hat, können wir gar nicht genug anerkennen. Sein Wort hatte auch beim Landesverband in Hannover großes Gewicht. Für mich wird es sehr schwer, diese Leistung auch nur annähernd zu erreichen. Eines ist schon jetzt sicher: Einen solch vortrefflichen Bezirksvorsitzenden wie Hans Klute kann sich nur jeder wünschen.

Worauf freuen Sie sich in der neuen Funktion?

Da fällt mir zunächst die traditi-

onelle Freisprechungsfeier für die Auszubildenden aus dem Gastgewerbe ein, an der ich am 1. Juli in Meppen erstmals als Bezirksvorsitzender teilnehmen werde. Auch wenn ich nicht bei allen Kreisversammlungen dabei sein kann, freue ich mich auch auf die Kreisversammlungen, bei denen ich mich für den Berufsstand zu aktuellen Themen äußern werde. Wichtig ist mir zudem wie schon als Kreisvorsitzender stets ein offenes Ohr für die Mitglieder zu haben und ihnen zu zeigen, dass der Berufsverband für sie da ist.

Welch schöne Erlebnisse damit verbunden sein können, habe ich erst vor Kurzem bei einem Besuch zum 80. Geburtstag erlebt. Die Dame wurde zugleich für ihre 50-jährige DEHOGA-Mitgliedschaft geehrt und hat sich total gefreut, dass ich als Vorsitzender mit einem kleinen Grußwort bei der Feier dabei war. Das sind Momente, aus denen man die Freude und Motivation gewinnt, die man für das mitunter auch anstrengende Ehrenamt braucht. ◀

Neue Ära für den Berufsverband

WOLFGANG HACKMANN FÜHRT DEHOGA-BEZIRKSVERBAND, HANS KLUTE ZUM EHRENVORSITZENDEN GEWÄHLT

Ein herzliches Willkommen für den neuen Bezirksvorsitzenden Wolfgang Hackmann und lang anhaltender Beifall für seinen kurz zuvor verabschiedeten Vorgänger Hans Klute: Für den DEHOGA-Bezirksverband Osnabrück-Emsland-Grafschaft/Bentheim hat bei der jüngsten Delegiertenversammlung eine neue Ära begonnen. In der Gaststätte Spieker-Wübbel in Spelle wurde das Führungsteam des Berufsverbandes neu aufgestellt.

Mit der Wahl des langjährigen Vorsitzenden des Kreisverbandes Meppen, Wolfgang Hackmann, an die Spitze des DEHOGA-Bezirksverbandes hat das Emsland dort künftig noch größeres Gewicht. Zum Stellvertreter wurde Friedrich-Wilhelm Asshorn aus Bohmte im Landkreis Osnabrück gewählt, so dass auch in Zukunft eine ausgewogene Zusammenarbeit der in dem Bezirksverband vereinten Kreisverbände sicherge-

stellt ist. Weitere Mitglieder des Bezirksvorstandes sind Heinrich Wübbel (Spelle) als Schatzmeister, Nils-Hendrik Westerkamp (Osnabrück) als Schriftführer sowie Dagmar Kuhr (Papenburg) und Heinrich Neerschulte (Lingen) als Kassenprüfer. Auch ihnen schenken die Delegierten aus den Kreisverbänden einmütig ihr Vertrauen.

Ein Highlight der Versammlung war die einstimmige Wahl von Hans Klute zum Ehrenvorsitzenden. „Du hast so viel für uns erreicht. In diese großen Fußstapfen muss ich erst noch her-

einwachsen“, betonte Wolfgang Hackmann, der dem scheidenden Bezirksvorsitzenden mehrere Jahre als Stellvertreter zur Seite gestanden hatte. Hans Klute hatte den Bezirksverband fast 25 Jahre geführt und sich dabei weit über die Region hinaus als anerkannte Stimme des Berufsverbandes bewährt. In einer kurzen Abschiedsrede dankte Hans Klute seinen Mitstreitern für die langjährige gute Zusammenarbeit und versprach dem Verband auch in Zukunft – nun in der zweiten Reihe – mit Rat und Tat zur Seite zu stehen.

Der einstimmig neugewählte Bezirksvorsitzende Wolfgang Hackmann kündigte an, die erfolgreiche Arbeit seines Vorgängers weiterzuführen. „Der Berufsverband ist für seine Mitglieder da. Ohne dessen engagierten Einsatz hätten wir keine Fürsprecher bei den Entscheidungsträgern in Politik und Verwaltungen“. Er selbst werde sich mit klaren Worten für die Belange der Berufskollegen einsetzen, betonte Wolfgang Hackmann. Als ein Beispiel nannte er die aktuelle Diskussion um die Erhöhung der Umsatzsteuer auf Übernachtungen: „Wir müssen den Bürgern klar machen, dass dies keine Hotelierssteuer, sondern eine Verbrauchssteuer ist, die den heimischen Tourismus – und damit letztlich alle – schädigt“. ◀



Der neue Vorstand des DEHOGA-Bezirksverbandes Osnabrück-Emsland-Grafschaft/Bentheim mit dem Vorsitzenden Wolfgang Hackmann (2.v.l.) und dem Ehrenvorsitzenden Hans Klute (3.v.r.).

Foto: Westerkamp

Werden Sie – wenn nötig – erinnern

KANDIDATEN-CHECK ZUR LANDRATSWAHL IM KREISVERBAND GRAFSCHAFT BENTHEIM

Die Gastro-Branche ist ein wichtiger Wirtschaftsfaktor, der entscheidend zur Lebensqualität in der Region beiträgt. In einem Punkt waren sich die drei Kandidaten Henni Krabbe (parteilos), Uwe Fietzek (CDU) und Volker Pannen (SPD) für die Landratswahl in der Grafschaft Bentheim bei einer Diskussion mit DEHOGA-Mitgliedern schnell einig: Die bei Touristen beliebte Region ist auf leistungsstarke Hotels und Gaststätten angewiesen. Die Bewerber hatten sich auf Einladung des Kreisverbandes Grafschaft Bentheim wenige Tage vor der Abstimmung zu einem persönlichen Kandidaten-Check in Kramers Haus Brünemann in Neuenhaus eingefunden.

Alle drei Kandidaten versprachen den Anwesenden, sich für die Förderung der heimischen Gas-

tronomie einzusetzen. Während Uwe Fietzek auf den engen Zusammenhang des Tourismus mit einer gut funktionierenden Gastronomie hinwies, warb Henni Krabbe für ein gemeinsam mit der Branche entwickeltes Gesamtkonzept – etwa mit einer App, in der Gäste mit ein paar Klicks alle gewünschten Angebote finden können. Volker Pannen ist überzeugt, dass der Tourismus

in der Grafschaft Bentheim „ein Rohjuwel ist“, der mit vereinten Kräften noch stärkere Strahlkraft entwickeln kann. Die Bewerber versprachen einmütig, dass sie sich nach ihrer Wahl auch im Gastro-Bereich für einen Abbau der Bürokratie einsetzen werden.

„Das hören wir natürlich gern, weil das unsere Branche entlasten würde“. Der Kreisvorsitzende

Daniel Heilemann kündigte an, dass der Berufsverband den neuen Landrat – wenn nötig – an das Versprechen erinnern werde. Dass alle drei Bewerber der Einladung gefolgt sind, zeige auch, dass die Branche einen hohen Stellenwert habe. Der Kreisverband werde ähnliche Veranstaltungen in Zukunft wiederholen. Als nächstes wird der Vorstand im kommenden August die Bundestagsabgeordneten der Region einladen, um für eine Beibehaltung des ermäßigten Umsatzsteuersatzes für Übernachtungen zu werben, erklärt Daniel Heilemann: „Wir müssen weiterhin offensiv für die Belange unserer Branche eintreten, um etwas für unsere Mitglieder erreichen zu können“. ◀



Der Kreisvorsitzende Daniel Heilemann im Gespräch mit den Landrats-Kandidaten Henni Krabbe, Uwe Fietzek und Volker Pannen (von links).

Gute Stimmung bei „Melle tischt auf“

Leckereien aus aller Welt zum kleinen Preis und dazu ein Glas Sekt oder Sommerbowl: Bei der kulinarischen Festmeile „Melle tischt auf“ haben die Gastronomen erneut das große Können und die Vielfalt bewiesen, die seit Jahren viele tausend Gäste anlockt.

An vier Tagen konnten sich die Besucher in einem gemütlichen Ambiente auf dem Marktplatz der Stadt Melle mit hochwertigen Speisen zum Probierpreis verwöhnen lassen. Zahlreiche Feinschmecker nutzten die Gelegenheit, sich gleich mehrere Angebote schme-

cken zu lassen. Die kulinarische Rundreise reichte dabei zum Beispiel vom thailändischen Curry bis zur italienischen Pasta oder einem frisch gebratenen Stück vom Spanferkel aus der bayerischen Küche. Zum Nachtisch durfte es gern ein selbst gemachtes Eis oder frische Erdbeeren mit Sahne sein. Die Besucher ließen es sich in entspannter Runde gut gehen.

„Für uns ist das schon seit Jahren ein Fix-Termin. Wir sind immer wieder gern dabei“, betonte zum Beispiel eine fröhliche Gruppe (Foto), die am letzten Tag der

Veranstaltung auch den verkaufsoffenen Sonntag zum Shopping in der Innenstadt nutzten. Entsprechend zufrieden waren auch die

Gastwirte, die bei der Durchführung von der Verwaltung und den Kaufleuten der Stadt Melle unterstützt wurden. ◀



Digitalisierung bietet Chancen

IHK-TOURISMUSAUSSCHUSS: GROSSE BEDEUTUNG FÜR DEN TOURISMUS

Die Chancen der Digitalisierung für die Gastro-Branche standen im Fokus der jüngsten Sitzung des IHK-Fachausschusses Tourismus. In der Räumlichkeiten von Emsflower in Emsbüren informierte die stellvertretende Geschäftsführerin der Emsland Tourismus GmbH, Katja Lampe, über aktuelle Einsatzmöglichkeiten in der Region.

So könne man sich als Gast schon heute mit einem Sprachassistenten die Datenbank „MeinEmsland“ mit den aktuellen Angeboten von zahlreichen regionalen

Hotels und Gaststätten herunterladen. Zudem könne man sich auf digitalen Endgeräten wie Smartphones oder Infosäulen über Veranstaltungen, Radtouren und Sehenswürdigkeiten informieren.

Wie wichtig das Thema Digitalisierung ist, betonten auch der Ausschussvorsitzende Friedhelm Freiherr von Landsberg-Velen und sein Stellvertreter Wolfgang Hackmann, der zudem der neue Vorsitzende des DEHOGA-Betriebsverbandes Osnabrück-Emsland-Grafschaft/Bentheim ist. Sie

waren sich mit dem Ausschuss einig, dass der Tourismus sowie die Hotellerie und die Gastronomie tragende Säulen der regionalen Wirtschaft sind. Eine forcierte Digitalisierung werde dazu beitragen, dass die Branche mit Zuversicht in die Zukunft blicken kann. ◀

Sommerfest in Rulle

Der Kreisverband Melle-Osnabrück-Wittlage lädt seine Mitglieder am 26. August zum Sommerfest ins Gasthaus Nieporte in Rulle ein. Die Berufskollegen sollen an diesem Tag in entspannter Atmosphäre die Gelegenheit zu angenehmen Gesprächen ohne Zeitdruck haben. Die Teilnehmer können sich auf ein leckeres Buffet und natürlich auch das eine oder andere kühle Getränk freuen, betont der DEHOGA-Geschäftsführer Dieter Westerkamp: „Wir möchten einen schönen gemeinsamen Abend verbringen und hoffen auf eine rege Teilnahme“. ◀

DEHOGA beim Anfietsen

Anfang April hat der DEHOGA die „Grafschafter Gastronomie“ beim „Grafschafter Anfietsen“ präsentiert. Auf dem DEHOGA-Stand wurde eine breite Auswahl an Prospekten und Angeboten aus den Mitgliedsbetrieben ausgestellt und verteilt.

Unter dem Motto „Bunt und Vielfältig“ konnten sich die jüngeren Besucher beim Kinderschminken

schminken lassen. Als kleines Präsent bekamen die jungen Besucher Kochlöffel.

Alles in allem ist der DEHOGA mit seinem ersten Besuch auf einer öffentlichen Veranstaltung in der Grafschaft sehr zufrieden. Es wurden viele Gespräche geführt, und der DEHOGA konnte den Besuchern so näher gebracht werden. ◀



Mitglieder des DEHOGA Region Hannover tagen und tauschen sich aus

GENERALVERSAMMLUNG IM COURTYARD BY MARRIOTT HANNOVER MASCHSEE

Es geht los: Der Vorstand des DEHOGA Region Hannover e.V. konzentriert beim Start der Generalversammlung 2019.



Mehr als 50 Kolleginnen und Kollegen konnte der Vorstand des DEHOGA Region Hannover bei seiner Generalversammlung am 20. Mai 2019 begrüßen. Informationen gab es vom 1. Vorsitzenden sowie von den Fachgruppen Ausbildung, Hotels und Gaststätten. Doch zunächst gab es ein Präsent für Johannes Hennigfeld, Direktor des Courtyard Hotels, der den DEHOGA seit Jahren bei seinen Veranstaltungen im Hause unterstützt.

Besonders erfreut zeigte sich der 1. Vorsitzende über die Teilnahme von Theodor Meisters, der als Werber für die Region Hannover unterwegs ist. In der Vergangenheit ist es ihm gelungen, in einem Jahr 99 neue Mitglieder für den Regionsverband zu werben. Herr Meisters stellte sich den Mitgliedern vor und bat um Kontaktauf-

nahme, wenn in der Umgebung ein neuer Betrieb aufmacht.

Viel zu berichten gab es aus der Fachgruppe Ausbildung. Die Berufsbildungsbeauftragte Nicole Rösler stellte ihre Maßnahmen zur Erreichung des Zieles „Hannover – Gastgewerblicher Ausbildungsstandort Nummer 1!“ vor. So besucht sie seit einigen Jahren alle Auszubildenden des 1. Lehrjahres an der BBS 2. Hierbei baut sich ein intensiver Kontakt zu den Schülerinnen und Schülern auf. So ist es in der Vergangenheit bereits mehrfach gelungen, durch ihre Vermittlungstätigkeit Ausbildungsabbrüche zu verhindern. Besonders erfreut ist Frau Rösler über den regen Zulauf bei den Ausbilderfrühstücken. Auch hier findet ein intensiver Austausch zwischen den Ausbildern statt, sodass die Ausbildungsqualität

stetig verbessert werden kann.

Für das laufende Jahr sind noch weitere Veranstaltungen geplant. Hierzu gehört die 4. Veggie-Challenge, die IdeenExpo, die der Landesverband trägt, die Sommerfreisprechungsfeier im Maritim Airport Hotel, ein weiteres Ausbilderfrühstück sowie die Lange Nacht der Berufe mit einer gemeinsamen HOGA-Ralley.

Cord Kelle, Vorsitzender der Fachgruppe Hotels, ging zunächst auf die Übernachtungsstatistik für Stadt und Region ein. Insgesamt konnten im vergangenen Jahr rund 38.000 Übernachtungen mehr gezählt werden als im Jahr 2017. Als sehr wertvoll bezeichnete Herr Kelle die Besuche der Vorstandsmitglieder, zu denen ebenfalls Alexander Rüter vom Central Hotel Kaiserhof und Oli-

BEZIRKSVERBAND HANNOVER

Geschäftsführerin
Kirsten Jordan
Yorckstr. 3
30161 Hannover
Tel. 0511 33 706-31
Fax 0511 33 706-30
Email: jordan@
dehoga-hannover.de



ver Hennies vom Hotel Hennies in Altwarmbüchen gehören, bei den Mitgliedern in Stadt und Region Hannover. Der direkte Kontakt und das persönliche Kollegengespräch zeigen deutlich, welche Sorgen und Wünsche die Hoteliers haben. Ein intensiver Kontakt besteht auch zur Deutschen Messe AG. Hier gelingt es nach und nach, Termine früher zu kommunizieren. Die wichtigen Informationen werden unverzüglich an DEHOGA Mitglieder weitergeleitet.

Gemeinsam mit der HMTG hat die Fachgruppe Hotels ein neues Veranstaltungsformat unter dem Motto „Hannover – gemeinsam Vermarktung 2019“ aufgelegt. Die erste Veranstaltung hierzu fand im Februar im Classic Car Loft in Hannover statt. Daran hatten mehr als 70 Mitglieder teilgenommen. Die nächste Veranstaltung ist bereits für den 26.06.2019 im GOP Hannover geplant. Intensiv wird auch in der Arbeitsgemeinschaft „Mehr und neue Veranstaltungen für Hannover“ gearbeitet, an der neben dem DEHOGA auch Teilnehmer des HCC, der HMTG, des Flughafens Hannover sowie von Hannover Concerts teilnehmen.

Der Fachkräftemangel treibt Christian Stöver, Vorsitzender der Fachgruppe Gaststätten, besonders um. Daher stellte er der Versammlung seine Idee für eine Lohninitiative unter dem Motto „1 Euro pro Essen für 1 Euro mehr Lohn pro Mitarbeiterstunde“ vor. Reguläre Preiserhöhungen zur Kompensation von Lohnerhöhungen sind in vielen Betrieben nicht mehr durchsetzbar. Diese und andere Ideen sollen in einer Herbstversammlung mit allen Mitgliedern aus der Gastronomie besprochen werden. Hierzu gehö-



ren auch Überlegungen, ob und wie man den Marketingverbund „Die Genussmacher“ neu beleben kann. Im vergangenen Herbst hatten die Mitglieder des Verbundes nach mehr als 12 Jahren eine „kreative Pause“ beschlossen. Bereits im vergangenen November haben sich mehr gastronomische Betriebe an der Aktion Gewürzstraße, die in Kooperation mit der City-Gemeinschaft stattfindet, beteiligt.

Besonders erfreut zeigte sich Herr Stöver über die Aktion Brotkörbchen, die in Kooperation mit der Bürgerstiftung Hannover stattfindet. Unter dem Motto „nehmen. helfen.“ hatten die teilnehmenden DEHOGA Betriebe von Oktober bis Dezember 2018 ihren Gästen jedem Brotkörbchen eine Spendentüte und einen Flyer zu der Aktion beigelegt mit der Bitte, freiwillig einen kleinen Betrag zu spenden. Mit dieser Aktion wurde der Mittagstisch im NADU Kinderhaus im Sahlkamp sowie der interkulturelle Mittagstisch für Senioren unterstützt. Diese Aktion passe sehr gut zur Gastronomie, so Stöver. Die Unterstützung für sozial Benachteiligte sei in heutiger Zeit wichtiger denn je. Er lobte das soziale Engagement der Gastronomen und Hoteliers. Bis Dezember 2018 konnte bereits

eine Spendensumme von 15.000 Euro generiert werden. Im Januar wurde die Aktion verlängert.

Eine große Freude war es dem 1. Vorsitzenden, dass in diesem Jahr neun Mitglieder für langjährige DEHOGA-Zugehörigkeit geehrt werden konnten. Einige von ihnen nahmen direkt an der Versammlung teil und wurden mit Ehrennadeln, Urkunden und Blumen geehrt.

Im Anschluss an die Versammlung nutzten die Mitglieder den Kollegentreff für einen regen Austausch bei kühlen Getränken und einem leckeren Grillbuffet auf der Terrasse des Marriott Hotels. ◀

Vorsitzender Jörg Lange (1.v.l.) und Geschäftsführerin Kirsten Jordan (4.v.l.) mit den geehrten Mitgliedern Sylvia Hatesuer vom Parkhotel Bilm im Glück und Heike und Norbert Schu vom Restaurant „Die Insel“ in Hannover.

Johannes Hennigfeld, Direktor des Courtyard by Marriott Hannover Maschsee, erhält ein Dankeschön für die Unterstützung der DEHOGA Veranstaltungen aus den Händen des 1. Vorsitzenden.



JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG ALTKREIS SPRINGE

Gunnar Meier als Vorsitzender wiedergewählt

Im Landgasthaus zur Eiche in Bad Münden-Hamelspringe bei Kollegin Dagmar Moss trafen sich die Mitglieder des Altkreises Springe im DEHOGA Region Hannover am 30. April 2019 zur Jahreshauptversammlung.

richte der Veterinärämter stellen können. Geschäftsführerin Jordan wies auf die Muster-Stellungnahme des DEHOGA Bundesverbandes hin und riet den Mitgliedern, die eine Anfrage erreicht, diese zu verwenden.

Heiß diskutiert wurde die Kampagne Topf Secret von foodwatch, bei der seit Anfang Januar Bürger über das Internet Anfragen an Behörden über die Kontrollbe-

Weitere Themen waren die Gewerbeabfallverordnung sowie das neue Verpackungsgesetz. Besonders viele Fragen ergaben sich aus den neuen Regelungen zum Teil-



Schatzmeister Konrad Bruns überreicht Matthias Mahlert persönlich die Silberne Ehrennadel für 25 Jahre DEHOGA Mitgliedschaft.



zeit- und Befristungsgesetz. „Wir empfehlen einen schriftlichen Arbeitsvertrag mit Regelungen, die so konkret wie möglich sind.“, so die Geschäftsführerin. Auch ein Arbeitszeitkonto mit flexibler Arbeitszeit, aber einem gleichbleibenden Monatslohn ist möglich.

Anlässlich der Versammlung wurde der Vorsitzende Gunnar Meier vom Kastanienhof in Bad Münden einstimmig zum Vorsitzenden wiedergewählt. Die Goldene Ehrennadel für 50-jährige Mitgliedschaft erhielt Wolfgang Mandel aus Pattensen. Matthias Mahlert vom Hotel und Restaurant Berggarten in Eldagsen ist bereits 25 Jahre DEHOGA Mitglied und erhielt die Silberne Ehrennadel. ◀

Familie Mandel erhält die Goldene Ehrennadel für 50 Jahre DEHOGA Mitgliedschaft; Sonja Käßler (Mitte) wird für das 50-jährige Bestehen des Hotels und Restaurants Calenberger Hof in Pattensen ausgezeichnet.

Besichtigung der Barre-Brauerei

Der DEHOGA Altkreis Neustadt lud Mitglieder und Gäste zu einem Tagesausflug in die Barre-Brauerei nach Lübbecke in Nordrhein-Westfalen ein.

Die 30 Teilnehmer starteten den Tag mit einer Besichtigung des Kaiser-Wilhelm-Denkmal in Porta Westfalica, bevor es nach einem guten Frühstück zur Privatbrauerei Barre weiterging. Die interessante und kurzweilige Führung durch die Brauerei sowie der anschließende Besuch des einzigen Brauereimuseums Ostwestfalen-Lippe schlossen den offiziellen Teil ab. Danach folgte natürlich eine Verkostung der verschiedenen Hausbiere. Bei sonnigem Wetter ein angenehmes Vergnügen. Nach einem gemeinsamen Essen brachte der Bus die DEHOGA-Gruppe wieder nach Hause. ◀



JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG ALTKREIS HANNOVER-LAND

Heinrich-Christian Tegtmeyer als Vorsitzender bestätigt



Die Mitglieder des Altkreises Hannover-Land im DEHOGA Region Hannover trafen sich am 9. April zu ihrer diesjährigen Jahreshauptversammlung im Hotel-Restaurant Öhlers in Ronnenberg-Empelde. Anlässlich der Versammlung wurde Heinrich-Christian Tegtmeyer, langjähriger Vorsitzender des Altkreises, in seinem Amt bestätigt.

Nach Informationen zu aktuellen Themen und Gesetzen durch die Geschäftsführerin Kirsten Jordan diskutierten die anwesenden Mitglieder eingehend über das Thema Wirtshaussterben. Der Vorsitzende betonte, wie wichtig die Wirtshäuser für den Tourismus, auch in den Städten, sind. Als Grund für die immer schwieriger

werdende Situation der Landgasthäuser sehen die Mitglieder die Ungleichbehandlung von Veranstaltungen durch Vereine sowie Zuschüsse zu Clubhäusern und Feuerwehrgerätehäusern, die oftmals mit Tagungsräumen ausgestattet werden.

Als weitere Themen diskutierten

Vorsitzender Heinrich-Christian Tegtmeyer, Kassenprüferin Marion Schisanowski, Inhaber Rainer Berndt und Schatzmeister Friedrich Kreitz vor dem Hotel-Restaurant Öhlers in Ronnenberg.

die Mitglieder die Dokumentationspflichten, die steuerliche Behandlung von Parkplatzgebühren bei Hotelübernachtungen sowie die notwendige Flexibilisierung des Arbeitszeitgesetzes. ◀

DEHOGA DIEPHOLZ-SULINGEN

Frühjahrsversammlung

Der 1. Vorsitzende, Herr Wilhelm Nordloh, eröffnete die Versammlung im Landgasthaus Halbprot in Drebber mit einer gemütlichen Kaffeetafel. Anschließend folgte eine Gedenkminute für den verstorbenen Kollegen Willi Melloh aus Varrel.

Im Jahresbericht ging man auf das Schließen vieler gastronomischer Betriebe ein. Gründe hierfür: wenig Fachkräfte, selten Nachfolger, viel Bürokratie, viele Auflagen... Die Anzahl der Hotelübernachtungen ist wieder einmal gestiegen, dadurch investieren viele Hoteliers. Insbesondere

sind Regionalität und traditionelle Speisen gefragt. Die Kasse wurde geprüft und genehmigt. Als neuer Kassenprüfer wurde Horst Meier gewählt.

Verschiedene Seminare und Veranstaltungen sind im Laufe des Jahres geplant, unter anderem:

Hygieneseminar, Spargelesen und eine Tagesfahrt nach Greetziel. Ein Vortrag vom Veterinäramt wurde leider kurzfristig abgesagt. Wie immer wurde der Tag mit einem gemeinsamen sehr köstlichen Abendessen und leckeren Weinen abgeschlossen. ◀

Hotellerie und Gastronomie gewürdigt

Bei der offiziellen Eröffnung der diesjährigen Spargelsaison würdigte die Niedersächsische Ministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Barbara Otte-Kinast, ausdrücklich die Hotel- und Gaststättenbetriebe im Landkreis Nienburg, die dafür sorgen würden, dass den Gästen in den Lokalen und Gaststätten das Edelgemüse feldfrisch serviert wird.



„Die Gastronomie und die Erzeuger des Edelgemüses arbeiten eng zusammen“, sagte die CDU Politikerin und ließ sich den leckeren Spargel schmecken, der ihr von den Mitarbeiterinnen und Chefs der DEHOGA Gastronomiebetriebe serviert wurde. ◀

Von links Marion Woll (Landhaus Meinkingsburg), Friedrich Wilhelm Gallmeyer, Barbara Otte-Kinast, Jörg Werfelmann, Katja Homann (Landhaus Meinkingsburg). Foto: msa

JAHRESHAUPTVERSAMMLUNG
DEHOGA NIENBURG

Lob und Anerkennung von Dr. Frank Schmädeke, MdL

Bei der Jahreshauptversammlung des DEHOGA-Kreisverbandes Nienburg, die im Mühlengasthof in Landesbergen stattfand, blickte der erste Vorsitzende Friedrich-Wilhelm Gallmeyer und sein Stellvertreter Jörg Werfelmann auf ein ereignisreiches Jahr 2018 zurück. In seinem Jahresbericht ging der Vorsitzende unter anderem auf die erfolgreichen Radtouren „Wirte planen – Gäste fahren“, sowie auf das große Sommerfest und den Wirteball ein.

Für dieses Jahr sind sieben Radtouren geplant, den Auftakt bildet die Radtour am 2. Juni, die vom Mühlengasthof in Landesbergen aus gestartet wird. Eventuell sollen im nächsten Jahr die Radtouren auf die Umgebung von Sulingen und Petershagen ausgeweitet werden.

Neben den Mitgliedern hieß Friedrich-Wilhelm Gallmeyer besonders den Landtagsabgeordneten Dr. Frank Schmädeke willkommen. Der CDU Landtagsabgeordnete erwähnte in seinem Grußwort, dass die Politik mit der Gastronomie seit langen Zeiten eng verbunden ist und bekräftigte: „Ich würde sogar so weit gehen und sagen ohne Gastronomie gäbe es keine Politik“. In den Wirtshäusern der Welt

wird seit alters her gegessen, philosophiert und Politik aktiv gelebt. Auch heute sei es noch so, dass die Gaststätten die Basis für die demokratische Politik bilden, denn in den Gaststätten treffen sich die Gäste und viele Gremien der Kommunalpolitiker zu ihren Sitzungen. Außerdem ging Dr. Schmädeke auf die Betten-Steuer und die unterschiedliche Mehrwertsteuer für Lebensmittel ein.

Lob und Anerkennung zollte dieser auch gegenüber den Gastronomie- und Hotelbetrieben, denn sie würden dazu beitragen, dass der Tourismus im Landkreis einen beachtlichen Stellenwert einnehme. In diesem Zusammenhang erwähnte Schmädeke auch den Radtourismus, deshalb würde das Land Niedersachsen auch in den Ausbau von Radwegen und Straßen investieren.

In seiner Laudatio ging der Landespolitiker auch auf den auffälligen Rodewalder Wolfsruden ein und vertrat die Auffassung, dass die Radtouristen bei ihren Touren durch die Wälder nicht auf radikale, verummte Tierschützer treffen möchten, die den Wolf schützen wollen.

Dr. Schmädeke sprach sich auch dafür aus, dass die ländliche Gas-

tronomie erhalten bleiben muss, deshalb würde die Politik ihre Versammlungen und Veranstaltungen in den Gastronomiebetrieben durchführen. Abschließend lud er die DEHOGA Mitglieder zu einem Besuch in den Landtag nach Hannover ein.

Eine rege Diskussion führten die Teilnehmer der Jahreshauptversammlung über Schwarzgastronomie, Dorfgemeinschaftshäuser und Sportheime mit Dr. Frank Schmädeke. Friedrich Wilhelm Gallmeyer ging in seinen Ausführungen unter anderem auch auf den reduzierten Mehrwertsteuersatz für alle Lebensmittel ein. „Wir erwarten, dass alle Speisen steuerlich gleich behandelt werden, unabhängig von der Art der Zubereitung und des Verzehrortes“. Es ist für uns eine Frage der Steuergerechtigkeit und der Zukunftssicherung unserer Gaststätten und Restaurants. Alle beklagen die Verödung der Innenstädte und das Gasthaussterben auf dem Land. Sieben Prozent wären eine Investition in die überfällige Trendumkehr dieser negativen Entwicklung. „Das Gasthaussterben auf dem Lande“ bereitet uns große Sorgen, sagte der Holtorfer Gastronom und forderte dazu auf, dass für ähnliche Gastronomie-

tätigkeit die gleichen Voraussetzungen wie für die Gastronomie und Hotelbetriebe gelten sollten, wie zum Beispiel der Brandschutz und das Lärmgutachten sowie die Gesundheitszeugnisse für Mitarbeiter.

Bei den Vorstandswahlen wurden der erste Vorsitzende Friedrich-Wilhelm Gallmeyer, Nienburg, sowie der Schatzmeister Cord Rode, Loccum, und der Schriftführer Michael Schröder, Uchte, gewählt. Ein weiterer Höhepunkt der Jahreshauptversammlung war die Übergabe der sogenannten „Wandertheke“ an die Brüder Vincenzo und Lorenzo Arndt vom Restaurant Vier Jahreszeiten in Marklohe, da hier am 4. November der nächste Wirteball stattfindet.

Die Ehrung langjähriger Mitglieder war ein weiterer Höhepunkt bei der DEHOGA Jahreshauptversammlung. Mit einer Urkunde und einem Präsent wurde für 40 jährige Mitgliedschaft Vincenzo Vazzano, Nienburg und für jeweils 25 jährige Mitgliedschaft Sabine Werfelmann, Neulohe, und Fritz Niemeyer, Eystrup, ausgezeichnet. In Abwesenheit wurde Elke Conradis, Leese, für 40 jährige Mitgliedschaft im DEHOGA Kreisverband ausgezeichnet. ◀



Friedrich-Wilhelm Gallmeyer und Jörg Werfelmann überreichten Lorenzo und Vincenzo Arndt die Wandertheke im Beisein von Dr. Frank Schmädeke. Fotos und Text: bia



Friedrich-Wilhelm Gallmeyer und der stellvertretende Kassenwart Klaus Wilkening (rechts) zeichneten Vincenzo Vazzano, Sabine Werfelmann und Fritz Nienburg für langjährige Mitgliedschaft aus.

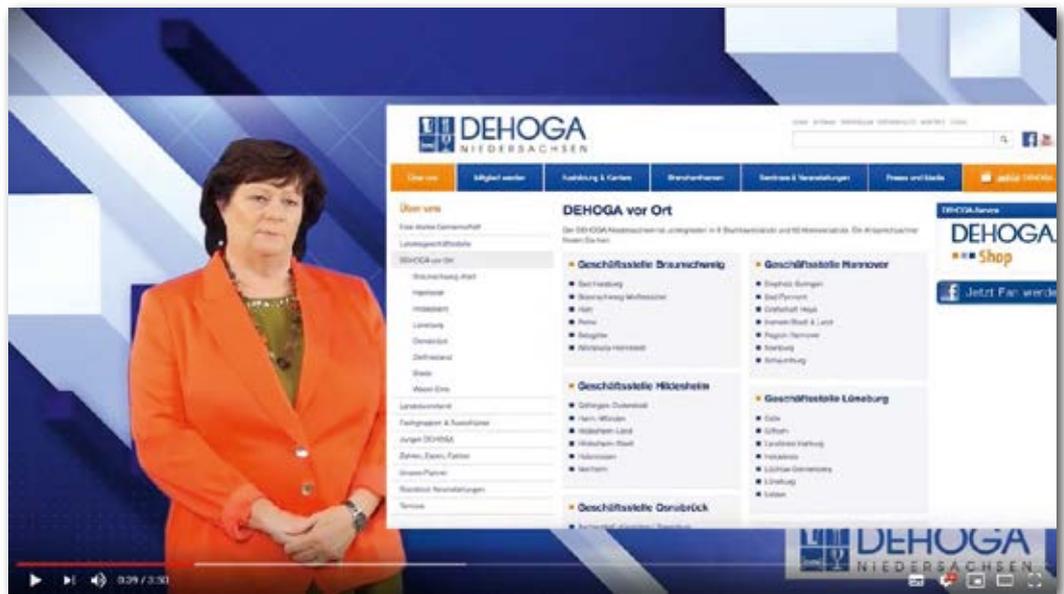
Aktive Verbandsarbeit und Ausbildungsumfrage

AUSTAUSCH IM BEZIRKSVORSTAND HILDESHEIM

Mit dem Kooperationspartner Leinebergland TV wurden Youtube-Videos gedreht.

DEHOGA-Bezirksvorsitzende Elizabeth Tischer freute sich, nicht nur die Kreisvorstände zum Vorstandstreffen des DEHOGA Bezirksverbandes Hildesheim begrüßen zu können, sondern auch als Gäste die Vertreter des Rahmenpartners Leinebergland-TV, Herrn Gerling und Frau Fritsche-Grothe. Diese haben über die Arbeit des Bezirksverbandes Hildesheim in ihrem Internetfernsehen berichtet und die Gelegenheit genutzt, sich mit den Kollegen Nicole Lams und Guido Einecke über das Thema Ausbildung auszutauschen. Das Interview wird auf Leinebergland-TV genauso veröffentlicht wie im YouTube Kanal des DEHOGA Niedersachsen.

Da in diesem Jahr keine Wahlen anstanden, waren die Berichte aus den Kreisverbänden sowie die Themen Ausbildung und Umsetzung gesetzlicher Vorschriften im Fokus der Vorstandssitzung. „Die politischen Entwicklungen der vergangenen Jahre führen nicht nur zu höheren Kosten bei unseren Kolleginnen und Kollegen, sondern sorgen auch für Unsicherheit bei den Unternehmen, wie die zukünftige Ausrichtung aussehen muss“, so Vorsitzende Tischer. Wichtig sei daher, ständig das Gespräch mit allen politischen Parteien vor Ort zu führen, damit sich die Rahmenbedingungen für das Gastgewerbe verändern und dadurch hoffentlich verbessern. Frau Tischer wies auf die Broschüre des Landesverbandes hin,



die die wichtigsten Jahresthemen aufgegriffen hat und die für die Diskussion vor Ort hervorragend genutzt werden kann.

Großen Raum nahm die Auswertung der Ausbildungsumfrage der Berufsbildenden Schulen Hildesheim und Göttingen ein. Auch wenn die Auswertung an sich relativ positiv ausgefallen ist, muss daran gearbeitet werden, dass viele Auszubildende ihre Ausbildung im 1. Lehrjahr abbrechen. Es bedarf weiterer Anstrengungen, die Berufe im Gastgewerbe für junge Leute interessant zu gestalten. Zudem stehen die Betriebe in der Verantwortung, das Image des Gastgewerbes positiv nach außen darzustellen, indem gerade in der Ausbildung zumindest alle gesetzlichen Vorschriften eingehalten werden. Dies betrifft besonders die Behandlung und Bezahlung von Mehrarbeit und

das Erstellen eines verlässlichen Dienstplanes.

Die Berichte der Kreisvorsitzenden zeigen, dass eine aktive Verbandsarbeit für die Anbindung der Mitglieder an ihren Verband sehr wichtig ist. Allgemein konnte festgestellt werden, dass neue Wege gesucht werden, die Mitglieder zu erreichen und zu motivieren, an Aktivitäten teilzunehmen. Wichtig sind dabei aktuelle Branchenthemen. Alle Vorstände sollten überlegen, einen zusätzlichen Referenten für ein aktuelles Thema zu den Versammlungen einzuladen.

Vorsitzende Tischer wies darauf hin, dass die Seminare im letzten Jahr sehr gut angenommen wurden und auch das erste Seminar in diesem Jahr schon voll ausgebucht war. Die nächste Seminarreihe beschäftigt sich mit dem

Thema „Ländliche Gastronomie 2020“ und „Regionalität als Erfolgsmarke“. Die Einladungen werden allen Mitgliedern rechtzeitig zugesandt. ◀

BEZIRKSVORSTAND HILDESHEIM

Geschäftsführerin
Renate Mitulla
Yorckstr. 3
30161 Hannover
Tel. 0511 33 706-25
Fax 0511 33 706-29
Email: mitulla@
dehoga-niedersachsen.de



Austausch mit allen Parteien

FINANZIERUNG VON HILDESHEIM MARKETING

Im Mai 2019 fand in kleinem Kreis ein gemeinsames Gespräch von Hoteliers und Gastronomen der Stadt Hildesheim mit den finanzpolitischen Sprechern von CDU, SPD, FDP und Bündnis 90\Die Grünen statt. Grundlage war ein gemeinsamer Fraktionsantrag von SPD und Bündnis 90\Die Grünen für eine Erhebung eines freiwilligen Solidarbeitrages zur Finanzierung von Hildesheim Marketing. Im Verlauf des Gespräches konnten die gegenseitigen Standpunkte erläutert werden.

So trugen die finanzpolitischen Sprecher vor, dass die Stadt aufgrund der Überschuldung einen sogenannten Zukunftsvertrag

mit dem Land Niedersachsen abgeschlossen hat. Entsprechend werden sowohl Einnahmen als auch Ausgaben über die Kommunalaufsicht geprüft. Ausgaben für den Tourismus fallen unter sogenannte freiwillige Leistungen, die in ihrer Höhe festgelegt und nicht geändert werden können.

Die Hoteliers und Gastronomen konnten zwar die Argumente der politischen Vertreter nachvollziehen, hatten aber kein Verständnis dafür, dass nur Hotellerie und Gastronomie zur Refinanzierung beitragen sollen. Im gemeinsamen Fraktionsantrag war keine Rede davon, dass alle am Tourismus beteiligten Institutionen wie Einzel-



Hildesheimer Gastwirte diskutierten mit den finanzpolitischen Sprechern aller Parteien über einen Solidarbeitrag zur Finanzierung von Hildesheim Marketing.

handel, Handwerk oder Privatvermieter ebenfalls einen freiwilligen Solidarbeitrag zahlen sollen.

Um zielgerichtet die Arbeit von Hildesheim Marketing beurteilen

und eventuell finanzielle Lücken abdecken zu können, wurde vereinbart, sich mit den Vertretern von Hildesheim Marketing zu treffen, um gegebenenfalls Lösungen zu finden. ◀

HAGOLA

FRISCH AN DEN TISCH
Genuss und Komfort leicht gemacht – mit dem »Easy Butler« von HAGOLA

- mobil und flexibel – Mini-Vitrine im Trolley-Format für Speisenpräsentation
- kabellos kalt – Kühlung mit eutektischen Platten
- praktisch und kompakt – gekühlter Präsentationsbereich und ungekühlter Stauraum
- elegante Kombination aus Glas und Edelstahl

www.hagola.de HAGOLA Gastronomie-Technik GmbH & Co. KG
Tel.: 04444 201-0 | info@hagola.de

LIST
VIELFALT IM HANDEL • Hotellerie • Gastronomie • Großverbraucher • Handel

Lebensmittel-Großhandel Mit C+C Großmarkt
Hannover · Goslar · Quedlinburg
Lilienthalstraße 1
seit 1830
www.list-goslar.com

*The Partner vor Ort!
... zuverlässig, kompetent, flexibel*

elements
BAD / HEIZUNG / ENERGIE

IHR PARTNER FÜR HOTELBAD UND HEIZUNG AUS EINER HAND

Rundum-Sorglos-Paket für höchste Qualität und Wirtschaftlichkeit. Bundesweiter Service in 230 Ausstellungen / Zusammenspiel mit dem Fachhandwerk

ELEMENTS-SHOW.DE

Es tut sich was



Matthias Harlfinger, Andreas Kroll, Bernd Weymann, Carsten Goldapp, Frek Henricke, Mark Alexander Krack.



Günter Lindhorst, Andreas Kroll, Bernd Weymann, Eckehard Ossada, Familie Vollprich, Mark Alexander Krack.

Für den späten Nachmittag des 5. Juni 2019 hatte der DEHOGA Kreisverband Region Braunschweig-Wolfenbüttel zu seiner diesjährigen ordentlichen Mitgliederversammlung eingeladen und konnte die Mitglieder über Neues rund um die Stadthallensanierung 2020 und die Entwicklung des Tourismuskonzepts informieren sowie einen neuen Ehrenvorsitzenden küren.

Als extern Vortragende im Rahmen der Mitgliederversammlung konnte der bisherige und im Rahmen der turnusgemäßen Vorstandswahlen wiedergewählte erste Vorsitzende, Bernd Weymann, Nina Bierwirth und Dirk Thönniß von der Braunschweig Stadtmarketing GmbH begrüßen. Beide berichteten nicht nur über das im Rahmen eines umfassenden Beteiligungsprozesses in der Stadt Braunschweig inzwischen auf der Zielgraden befindliche Tourismuskonzept, sondern auch über die auch vom DEHOGA unterstützte Initiative zur Einführung eines Mehrweg-Pfandbehaltersystems in der Stadt.

Darüber hinaus interessierte die im Saal befindlichen DEHOGA Mitglieder naturgemäß, welche Konsequenzen sich aus der für das Jahr 2020 anstehenden Sanierung der Stadthalle nach aktuellem Kenntnisstand des Stadtmarketings für die Belegung von Hotelbetten und Veranstaltungsorten durch Events in der Stadt ergeben. Das Stadtmarketing berichtete auch von den Anforderungen, die aktuell an Nutzflächen für Außengastronomie seitens der Stadt gestellt werden.

Zuvor hatte Weymann in souveräner Manier von den umfassenden Aktivitäten des Vorstands – unter anderem die Tour de Gastro, den Neujahrsempfang und die Aktionen rund um die Nachwuchsförderung und die in Planung befindliche Sommerparty – berichtet.

Im Rahmen der turnusmäßigen Wahlen zum Vorstand wurden neben Weymann die Herren Carsten Goldapp in der Funktion als Schatzmeister und Matthias Harlfinger als Beisitzer im Kreisverbandsvorstand jeweils einstimmig von den Mitgliedern bestätigt. Darüber hinaus fanden Ehrungen



Matthias Harlfinger, Andreas Kroll, Bernd Weymann, Carsten Goldapp, Frek Henricke, Mark Alexander Krack, Karl-Heinz Hoffmann.

für langjährige Mitgliedschaften im Berufsverband statt. So wurden Manfred Vollprich (Schäfer's Ruh) und Andreas Kroll (Schweizer Haus) für jeweils 25 Jahre Mitgliedschaft im Verband und Günter Lindhorst (Lindi) für sogar 50 Jahre DEHOGA-Mitgliedschaft geehrt.

Auf Vorschlag des Vorstands bestimmten die Mitglieder schließlich in Anerkennung seiner langjährigen verdienstvollen Tätigkeiten in ehrenamtlicher Funktion für das Gastgewebe Eckehard Ossada zum Ehrenvorsitzenden des DEHOGA Kreisverbands Region Braunschweig-Wolfenbüttel. ◀

BEZIRKSVERBAND BRAUNSCHWEIG-HARZ

Geschäftsführer
Mark Alexander Krack
Jasperallee 7
38102 Braunschweig
Tel. 0531 4 35 03
Fax 0531 419 78
Email: info@
dehoga-braunschweig-harz.de



Wolfsburg-Helmstedt: 10% mehr Betten

HEINZ-AUGUST NIESS FÜR 50 JAHRE DEHOGA GEEHRT

Auf der Jahreshauptversammlung des DEHOGA-Kreisverbandes Region Wolfsburg-Helmstedt, die kürzlich im Hotel Leonardo stattfand, konnte die Vorsitzende Melanie Perricone rund 20 Mitglieder und Gäste begrüßen.

Unter ihnen auch der Vorsitzende aus dem Nachbar-Kreisverband Gifhorn, Armin Schega-Emmerich, der Braunschweiger Bezirksvorsitzende Matthias Harlfinger sowie Dr. Udo-Willi Kögler und Manfred Hüller von der Bürgerstiftung Wolfsburg.

In ihrem Jahresbericht erläuterte Perricone, dass die Übernachtungszahlen um ein Prozent und die Bettenkapazitäten im vergangenen Jahr um zehn Prozent gestiegen seien. „Dieser Trend setzt sich fort, denn in diesem Jahr kommt noch das B & B-Hotel mit 106 Zimmern in Weyhausen hinzu, das insbesondere den kleineren mittelständischen Hotels in der Region Wolfsburg Konkurrenz machen würde“, so die Vorsitzende. Der Durchschnittsaufenthalt



liegt in Wolfsburg gerade einmal bei 1,6 Übernachtungen pro Gast. Das läge wohl auch daran, dass die Gäste auch nach Wolfsburg kommen, um ihr neues Auto aus der Volkswagenstadt abzuholen. Wie Perricone weiter mitteilte, findet das diesjährige Sommerfest zugunsten des Berufsnachwuchses am 8. September im Leonardo Hotel statt. In diesem Jahr konnten bereits in Zusammenarbeit mit der BBS I Gifhorn ein Kommunikationstraining und ein Seminar für angehende Köche im zweiten Lehrjahr damit finanziert werden.

Wie Bezirksvorsitzender Matthi-

as Harlfinger mitteilte, sei eine Fusion der beiden Kreisverbände Peine und Salzgitter im Gespräch. Ergebnisse der Verhandlungen werden Ende des Jahres erwartet. Der DEHOGA-Landesverbandstag findet vom 8.-10. November 2020 in Braunschweig statt. Im Bund werde durch eine Kommission gerade ein Nationales Tourismus-Regionspapier vorbereitet, das in den nächsten fünf Jahren umgesetzt werden soll.

Anschließend stellten Dr. Udo-Willi Kögler und Manfred Hüller die Bürgerstiftung Wolfsburg mit der geplanten Aktion „Brotkörb-

Goldene Ehrennadel für 50jährige Mitgliedschaft im DEHOGA, v.l.n.r. Florian Hary, Heiko Sturm, Heinz-August Niess, Melanie Perricone und Andreas Krüger.

chen“ vor. Von November bis Dezember werden die DEHOGA-Betriebe ihren Gästen zu den Mahlzeiten Brotkörbe mit Fähnchen reichen, die darauf hinweisen, dass es Menschen gibt, denen es nicht so gut geht, und ihre Gäste damit so zu einer kleinen Spende auffordern. „Die Gelder kommen unter anderem der Tafel und dem Mittagstisch der Caritas zugute“, so Kögler, der erklärte, dass diese Aktion bereits erfolgreich in Braunschweig, Hannover und Stuttgart angesiedelt wurde.

Schließlich wurde auch noch eine besondere Ehrung vorgenommen. Heinz-August Niess, ehemaliger Gastwirt der Gaststätte Zur Erholung in Vorsfelde erhielt aus den Händen der Vorstandsmitglieder die Goldene Ehrennadel für seine 50jährige Mitgliedschaft im DEHOGA Niedersachsen und im Kreisverband. ◀



Gut besuchte Jahreshauptversammlung des DEHOGA-Kreisverbandes Region Wolfsburg-Helmstedt im Leonardo Hotel.



Dr. Udo-Willi Kögler berichtete über die Bürgerstiftung Wolfsburg. Fotos: Glasow

Leonardo Hotel Wolfsburg City Center in Augenschein genommen

VORSTAND DES DEHOGA-KREISVERBANDES REGION WOLFSBURG-HELMSTEDT ON TOUR

Der Vorstand des DEHOGA-Kreisverbandes Region Wolfsburg-Helmstedt hatte kürzlich Gelegenheit, das umgebaute und neueröffnete Leonardo Hotel Wolfsburg City Center zu besichtigen. Hier wurden sie von Hoteldirektor Federico Palazzesi begrüßt und durch das Vier-Sterne Hotel geführt. Die Kreisverbandsvorsitzende Melanie Perricone, die selbst einmal im Haus unter dem ehemaligen Hoteldirektor Elmar Engisch unter dem einstigen Namen Holiday Inn gearbeitet hat, staunte nicht schlecht, was sich während der Umbauzeit von Sommer 2016 bis Winter 2018 verändert hat. So ist eine Hotelwerkerweiterung um 131 Zimmer auf 343 Zimmer entstanden. Der Anbau bietet zudem sieben Konferenzräume mit Platz für bis zu 186 Teilnehmer.

Ein À-la-carte-Restaurant, ein Frühstücksrestaurant, eine stylische Open-Lobby-Bar mit Virtual Entertainment runden das optimale Angebot ab. 63 Mitarbeiter/innen einschließlich Auszubildende stehen Hoteldirektor Federico Palazzesi an der Seite. Palazzesi ist in Rom geboren und aufgewachsen, wo er erste Erfahrungen im eigenen Familienbetrieb sammeln konnte. 1996 zog er nach München, wo er seine Ausbildung im Holiday Inn Crown Plaza begann. Er verließ das Unternehmen im Jahre 2003 als Night Manager, um das Familienunternehmen in Rom zu übernehmen.



Durch die schwierige politische und wirtschaftliche Lage beschloss er, das Unternehmen im Jahr 2010 zu verkaufen und arbeitete anschließend im Hotel De Russie (Rocco Forte). 2012 zog er nach Hannover, um die Stelle des Revenue Managers im Queens Hotel anzutreten. Durch die Übernahme der Queens Gruppe seitens der Leonardo Hotels wechselte er 2013 zur Position des Front Office Managers. Seit 2016 ist er im Leonardo Hotel Wolfsburg City Center als Operations-Manager tätig.

Das Leonardo-Hotel wurde in Wolfsburg im Jahr 1972 ursprünglich unter dem Namen Holiday Inn neben dem Südkopfcenter eröffnet. Im März 2014 folgte dann die Übernahme durch die Leonardo/Fattal-Gruppe aus Israel. Seitdem firmiert das Hotel unter

dem offiziellen Namen Leonardo Hotel Wolfsburg City Center und erstrahlt nun nach dem Umbau in neuem Glanz.

Perricone bedankte sich nach der Führung auch im Namen des Vorstandes für die Gastfreundschaft und freute sich auf eine weitere gute Zusammenarbeit im DEHOGA. ◀

DEHOGA-Kreisvorsitzende Melanie Perricone, rechts, bedankte sich bei Hoteldirektor Federico Palazzesi, links, für die Gastfreundschaft im Leonardo Hotel Wolfsburg City Center.

Stilvolle Möbel sorgen für ein zauberhaftes Ambiente im Hotel.

Fotos: Glasow



IM DEHOGA-KREISVERBAND REGION WOLFSBURG-HELMSTEDT

Drei Michelin-Sterne für Sven Elverfeld ein Stern für Hartmut Leimeister



Sven Elverfeld wurde erneut mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet.

Über 300 Restaurants in Deutschland zeichnete der Guide Michelin in diesem Jahr mit seinen begehrten Sternen aus – so viele wie noch nie. Erneut unter den Prämierten: Das Restaurant Aqua im The Ritz-Carlton, Wolfsburg, mit Küchenchef Sven Elverfeld an der Spitze erhielt wiederum drei Sterne. Und das seit elf Jahren in Folge.

Seit 23 Jahren hat auch Küchenchef Hartmut Leimeister vom Restaurant La Fontaine im Hotel Ludwig im Park in Fallersleben seinen Stern erfolgreich verteidigt. Den ersten Stern bekam er, als der VfL Wolfsburg in die Bundesliga aufgestiegen ist. Der 62jährige gebürtige Unterfranke arbeitet schon seit 30 Jahren im La Fontaine und will dem Restaurant auch bis zum Ruhestand noch treu bleiben.

„Wir freuen uns sehr, dass wir in unserem Kreisverband gleich zwei Häuser haben, die wieder mit Michelin-Sternen bedacht wurden“, so die Vorsitzende Melanie Perricone. „Für die Stadt ist es ebenfalls eine Auszeichnung, denn die Gäste wissen das Angebot zu schätzen und kommen immer wieder gern in die Restaurants, um sich kulinarisch verwöhnen zu lassen“ so Perricone weiter,



Hartmut Leimeister verteidigt seinen Michelin-Stern seit 23 Jahren.

die beiden Küchenchefs Lob und Anerkennung für ihre jahrelangen Spitzenleistungen ausspricht. Elverfeld und Leimeister sind auch Schirmherren der alljährlich stattfindenden Jugendmeisterschaften im Gastgewerbe, die an den Berufsbildenden Schulen I in Gifhorn durchgeführt werden. ◀

Ausgesprochen informativ

Am 14. Mai 2019 hat der DEHOGA Kreisverband Harz seine Mitgliederversammlung im Hotel-Restaurant Landhaus Schulze in Herzberg am Harz durchgeführt. Kreisverbandsvorsitzender Jens Lutz konnte neben den erschienenen Mitgliedern auch den Ehrenvorsitzenden des Bezirksverbandes Thomas Pfeifer und den amtierenden Bezirksverbandsvorsitzenden Matthias Harlfinger vor Ort begrüßen.

In seinem Jahresbericht stellte Lutz zunächst die erfreuliche Mitgliederentwicklung für den Kreisverband Harz dar. Dies sei vielleicht auch ein Stück weit dem Umstand geschuldet, dass er ankündigungsgemäß Betriebs-

besuche im Harz durchgeführt hat und auf diese Art und Weise ins unmittelbare Gespräch mit den Betriebsinhabern gekommen sei. An dieser Stelle werde der Vorstand weiter arbeiten. Auch das Sommerfest auf dem Wurmberg sei ein voller Erfolg gewesen, habe man dort doch sogar einen Bundestagsabgeordneten sowie einige Politiker und Vertreter aus dem öffentlichen Leben begrüßen können. Das diesjährige Sommerfest werde am 18. August in Bad Sachsa durchgeführt.

Etwas mehr Interesse wünscht sich Lutz dagegen für die vom Kreisverband angebotenen Seminarveranstaltungen. Gerade bei

praxisnahen Themen, wie zum Beispiel dem datenschutzrechtlichen richtigen Umgang mit personenbezogenen Daten, sollten die Mitglieder verstärkt die Angebote und Informationsmöglichkeiten über den DEHOGA nutzen.

Die Neuaufteilung der Zuständigkeiten im Vorstand habe sich auch als eine Verteilung der Arbeit auf mehrere Schultern erwiesen und sei gelungen, machte Lutz deutlich. Sodann wurden die Mitglieder im Rahmen der Versammlung von Mark Alexander Krack über aktuelle Auswirkungen der Neuregelungen im Teilzeit- und Befristungsgesetz informiert. Dringend riet Krack, schriftliche Arbeitsver-



Kreisvorsitzender Jens Lutz (l.) zeichnete Marco Osmialowski für zehnjährige Mitgliedschaft aus.

träge mit einer vereinbarten wöchentlichen Arbeitszeit zu schließen. Darüber hinaus spielte auch die aktuelle Entwicklung rund um die von Food Watch initiierte Ausforschung im Gastgewerbe unter dem Label Topf Secret und die damit einhergehenden Auswirkungen auf die Betriebe eine Rolle, bevor Lutz zum Abschluss Marco Osmialowski für zehnjährige Mitgliedschaft im DEHOGA ehren konnte. ◀

Gast-Lehrlinge und neue Mitarbeiter!

INTERNATIONALER FOOD-MARKT IM ROMANTISCHEN WINKEL LUD ZUM GEGENSEITIGEN KENNENLERNEN EIN

Gemeinsam statt gegeneinander: Derzeit machen zwei ungarische und zwei spanische Jugendliche ein Praktikum im RoLigio® & Wellness Resort Romantischer Winkel in Bad Sachsa, hinzu kommen drei indonesische Azubis. Damit hat das Hotel mit seinen 130 Mitarbeitern nun zwölf Ursprungsnationen. Um das auch kulinarisch nachzuspüren und die Neuzugänge willkommen zu heißen, haben die Azubis für alle Mitarbeiter im Romantischen Winkel einen internationalen Food-Markt organisiert.

„Uns ist es wichtig, dass sich unsere Mitarbeiter im Haus wohlfühlen und einen guten Umgang untereinander pflegen. Getreu dem christlichen Wert ‚Liebe deinen Nächsten wie dich selbst‘ bedeutet dies bei uns, dass wir andere so behandeln, wie auch wir behandelt werden möchten“, erläutert Hotelinhaberin Nora Oelkers.

Natürlich gehört dazu auch ein offener und unvoreingenommener Umgang mit anderen Kulturen und Nationalitäten. „Über das Programm Erasmus Plus haben wir zwei spanische Auszubildende sowie zwei Auszubildende aus Ungarn, die im Rahmen ihrer Berufsausbildung ein Auslandspraktikum machen. Eine unserer eigenen Auszubildenden wird



Die RoWi-Auszubildenden Fortune und Sebastian beim Food-Markt.

ebenfalls ein Praktikum in Spanien absolvieren. Hinzu kommen drei indonesische Azubis, die über das Projekt AuLiD bei uns sind. Wir beschäftigen damit derzeit Mitarbeiter aus zwölf verschiedenen Nationen“, erläutert Hotelinhaber Josef Oelkers.

Damit sich die verschiedenen Mitarbeiter untereinander kennenlernen und um insbesondere auch die neuen Praktikanten aus Ungarn und Spanien sowie die Azubis aus Indonesien zu integrieren, hat sich das Team des Romantischen Winkels eine besondere Aktion überlegt: „Unsere Auszubildenden haben nicht nur für die Neuzugänge, sondern für alle Mitarbeiter, die derzeit im Hotel beschäftigt sind, einen internationalen Food-Markt organisiert und umgesetzt. Alle Mitarbeiter konnten dafür Speisen aus ihren eigenen Nationen vorbereiten, die Materialkosten haben wir natürlich übernommen. Das Probieren der vielen Köstlichkeiten stand dabei im Mittelpunkt, es wurde aber auch viel geplaudert“, berichtet Direktionsmitarbeiter Mat-

tias Reuter.

Neben „Sarmale“ aus Rumänien, „Empadão de carne“ aus Portugal, „Mikate“ aus dem Kongo, Frühlingsrolle, „Rendang“ und „Perkedel“ aus Thailand, Omelett und Milchreis aus Spanien gab es auch etwas typisch Schwäbisches: Josef Oelkers bereitete Hacksteak mit Bärlauch und Maultaschen – die Rezepte dafür stammen aus den Lehr- und Wanderjahren des Hotelchefs.

„Mit dem Food-Markt wollten wir nicht nur die Praktikanten und die ausländischen Azubis willkommen heißen und in unsere ‚RoWi-Familie‘ einführen, die Organisation des Events gab uns zudem die Möglichkeit, ein umfangreiches Projekt gemeinsam durchzuführen“, so Sebastian Knappe, Hotelkaufmann-Azubi im zweiten Lehrjahr, der das Food-Markt-Projekt geleitet hat. Jana Schalk, Ausbildungsbeauftragte im Romantischen Winkel, ergänzt: „Uns ist es besonders wichtig, dass sich unsere Mitarbeiter gut miteinander verstehen und Spaß an ihrer Arbeit haben. Wir möchten unse-

ren Auszubildenden, Studenten und Praktikanten zeigen, dass wir sie als vollwertiges Mitglied unseres Teams anerkennen und wertschätzen. Gleichzeitig möchten wir sie dazu ermutigen, Verantwortung zu übernehmen, um gemeinsam Projekte aufzubauen und umzusetzen.“

Die Azubis im Romantischen Winkel haben daher jedes Jahr mehrere Projekte, die sie eigenständig umsetzen und so lernen, komplexe Events zu planen, vorzubereiten, umzusetzen und auszuwerten. Solche Projekte machen eine Ausbildung im Romantischen Winkel abwechslungsreich und fördern gleichzeitig die unterschiedlichen Begabungen jedes einzelnen.

Wer sein Handwerk ebenfalls im Romantischen Winkel erlernen oder ausführen möchte, kann sich direkt online unter www.romantischer-winkel.de bewerben. Neben den klassischen Ausbildungsberufen Hotelkaufleute, Hotelfachleute, Restaurantfachleute, Koch/Köchin sowie Sport- & Fitness-Kaufleute bietet das Hotel in Zusammenarbeit mit der IUBH Erfurt sowie der iba-Kassel auch das duale Studium Tourismuswirtschaft über sieben Semester mit dem Abschluss Bachelor of Arts an. Der Romantische Winkel übernimmt sogar die Studienggebühren. ◀



Drei Sterne Superior für Landgasthaus Schulze

Jens Lutz (l.) und Ditmar Zeidler (r.) freuen sich mit Florian Schulze (Mitte) über die Auszeichnung. Foto: Beier

In der heutigen Zeit des Internets kann man sich viele Informationen einfach und schnell herunterladen. Als Geschäftsmann/frau oder Urlauber/in, der irgendwo übernachten will, kann man sich darüber schnell informieren, ob ein Hotel am vorgesehenen Übernachtungs- oder Urlaubsort seine Wünsche nach Ambiente und Gastronomie erfüllt – oder nicht.

Hierbei hilft die DEHOGA als Branchenverband für Gastronomen und Hoteliers durch die Vergabe von Sternen. Bestimmte Kriterien und Vorgaben müssen von einem Hotel erfüllt werden, um einen oder mehrere Sterne – von fünf

(mit Superior) möglichen Sternen – verliehen zu bekommen. Die Hochstufung auf eine höhere Sternenzahl ist mit viel Arbeit, Ideenreichtum und auch finanziellem Engagement verbunden.

Im Februar ging der langgehegte und angestrebte Wunsch von Hotelier Florian Schulze vom Landgasthaus Schulze in Herzberg in Erfüllung. Sein Hotel wurde nach Erfüllung der Voraussetzungen und Überprüfung durch eine Kommission des DEHOGA von der Einstufung 3 Sterne auf 3 Sterne Superior (begehrte Zwischenstufe zwischen 3 und 4 Sternen) hochgestuft.

Kürzlich nahmen der DEHOGA-Kreisvorsitzende Harz, Jens Lutz, und der Leiter der DEHOGA Hotel-Klassifizierungskommission, Ditmar Zeidler, die Ehrung vor Beginn einer Mitgliederversammlung im Landgasthaus Schulze mit der Übergabe der Verleihungsurkunde vor. Florian Schulze habe das Hotel mit drei Sternen von seinen Eltern übernommen und zielgerichtet auf die höhere Einstufung hingearbeitet, sagte Jens Lutz in einer kurzen Laudatio. Mit der Überschreitung der 400 Bewertungspunkte habe der Hotelier die Anforderungen im Februar erfüllt. Er habe sich sehr über die Auszeichnung gefreut, auf die er

auch mit finanziellem Einsatz länger hingearbeitet habe, so Florian Schulze. Als äußeres Zeichen ziert jetzt das Ehrenschild des DEHOGA die Hauswand neben dem Hoteleingang. Dabei befindet es sich in guter Gesellschaft mit dem kulinarischen Ehrenschild „Typisch Harz“, das die Regionalverbundenheit und Nachhaltigkeit der Küche des Hauses dokumentiert. Florian Schulze betreibt mit Ehefrau Katharina und seiner Mutter das Hotel in 4. Generation. Die Attraktivität des Hauses steigert er durch gelegentliche Aktionen wie derzeit mit der „Human Biker Platte“. Von dem Gericht, das in deftiger Form mit Schnitzel, Filet und Haxe mit Gemüse und Bratkartoffeln angeboten wird, spendet Florian Schulze je einen Euro für die Aktion der Biker. ◀

DEHOGA: Torsten Kowohl als Vorsitzender wiedergewählt

VORTRÄGE ÜBER GASTRONOMIE-KLEIDUNG

Der DEHOGA Peine hielt kürzlich seine Jahreshauptversammlung im Café Duo in Stederdorf ab. Einer der Tagesordnungspunkte war die Neuwahl des Vorstandes.

Einstimmig wurde der bisherige Vorsitzende Torsten Kowohl wiedergewählt und steht dem Verband für die kommenden drei Jahre vor. Ebenfalls wiedergewählt wurden sein Vertreter Mario Roffka sowie der stellvertre-

tende Kassenwart Jörg Schmidt. Als Kassenprüfer bestellte man Klaus Geffers einstimmig für die nächsten zwei Jahre, der das Amt nun zusammen mit Jens Bostel übernimmt. Neben den Wahlen gab Mario Roffka, der den beruflich verhinderten Vorsitzenden Torsten Kowohl vertrat, einen Rückblick auf das vergangene Jahr. Dies stand für den DEHOGA ganz im Zeichen des zunächst abgesagten und dann doch durch-

geführten Eulenmarktes.

Erinnert wurde auch an den gelungenen Neujahrsempfang bei Schönau, den Besuch der Messe Internorga und das Sommerfest im Freibad Peine.

Der Kassenbericht des DEHOGA Peine zeigte, dass der Verband gut aufgestellt ist. Einnahmen

in Höhe von 7800 Euro standen 2018 Ausgaben in Höhe von 6300 Euro gegenüber. Abgerundet wurde die Versammlung durch einen Vortrag von Oliver Winkel, der als Verlaufsleiter für den Gastronomiebereich tätig ist und unter anderem neue Berufskleidung für diesen vorstellte. ◀



Fachmesse für Ausbildung und Studium

Die Messe vocatium, die Anfang Mai in Braunschweig stattgefunden hat, ist eine Fachmesse für Ausbildung und Studium. Hier treten Unternehmen sowie Fach- und Hochschulen mit Schülerinnen und Schülern in Kontakt.

Über die Ausbildungsberufe im Hotel- und Gaststättengewerbe wurde am Messestand des DEHOGA informiert. Gesprochen wurde hier über die Berufe Koch/Köchin, Hotelkaufmann-/frau, Restaurantfachmann-/frau, Kaufmann-/frau für Systemgastronomie und Fachkraft im Gastgewerbe.

Aktive personelle Unterstützung am Messestand in der Stadthalle hat der DEHOGA vom Landhaus

Seela, Vienna Haus und vom Steingerber Parkhotel erhalten. Somit konnten die Schülerinnen und Schüler mit den Menschen, die genau die Berufe, für die sie sich interessieren, erlernen, sprechen und sich umfassend informieren und Fragen stellen.

Bei ihren Gesprächsterminen hatten die Schülerinnen und Schüler auch die Gelegenheit ihre Kommunikationsfähigkeit zu üben und direktes Feedback zu bekommen. Es wurden Fragen bezüglich der Ausbildungsvoraussetzungen, der Ausbildungsinhalte und der Berufsaussichten und Weiterbildungsmöglichkeiten geklärt.

Am Messestand des DEHOGA

hatten die Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit, verschiedene Obstsorten, wie z.B. Papaya, Granatapfel, Mango und Pitahaya zu probieren und anhand des Aussehens und Geschmacks zu erkennen, um welches Obst es sich handelt.

Für die Aussteller bot sich die Möglichkeit, mit gut vorbereiteten Interessenten in Kontakt zu kommen und sich als attraktiver Ausbildungsbetrieb zu präsentieren. ◀



Auf der Ausbildungsmesse vocatium konnten die Schüler am DEHOGA-Stand ihr Wissen zu exotischen Obstsorten prüfen.

DGUV Regel für Küchenbetriebe

Die im April 2019 veröffentlichte DGUV Regel 110-003 „Branche Küchenbetriebe“ richtet sich an alle Unternehmen, die eine Küche betreiben, zum Beispiel an Hotels, Gasthöfe, Restaurants, Gaststätten, Imbissstuben, Caterer, an die Systemgastronomie sowie an Unternehmen bzw. Küchen zur Verpflegung von Menschen in Gesundheits-, Pflege- und Bildungseinrichtungen (Schulen, Heime, Krankenhäuser etc.).

Die Regel fasst die maßgeblichen Informationen und Anforderungen zum Arbeitsschutz aus den einschlägigen staatlichen Vorschriften und

Regeln (z. B. Arbeitsstättenrecht, Betriebssicherheits- und Gefahrstoffrecht) sowie Regelwerken der Unfall-

versicherungsträger für die Branche zusammen. Die betroffenen Unternehmer, Beschäftigten, die verantwortlichen Personen im Unternehmen sowie die Sicherheits- und Gesundheitsschutzakteure erhalten dieses Kompendium als Leitlinie und Hilfestellung bei der Erfüllung ihrer Aufgaben bzw. Arbeitsschutzverpflichtungen.

Aufbau und Inhalt orientieren sich an den küchentypischen Arbeitsplätzen und Tätigkeiten, dem Produktionsablauf folgend und unter besonderer Berücksichtigung des Unfall- und Belastungsgeschehens.

Mit einer praxisnahen Sprache und treffenden Beispielbildern werden „Gute-Praxis“ und Gefährdungssituationen dargestellt. Beispielhafte und konkrete Präventionsmaßnahmen beschreiben zudem praktikable Lösungen für Gefährdungen und Belastungen. Daher bietet diese Regel einen weiteren Nutzen. Sie dient zur Unterstützung für die vorgeschriebene Gefährdungsbeurteilung. ◀



E-SERVICE

Die Publikation steht zum Download bereit unter <https://publikationen.dguv.de/dguv/pdf/10002/110-003.pdf>

Bestpreis-Klauseln auf dem Weg zum Europäischen Gerichtshof?

ZUR EINORDNUNG DER ENTSCHEIDUNG DES OLG DÜSSELDORF IN SACHEN BOOKING.COM

Kommentar von Peter Hense,
Rechtsanwalt,
Partner Spirit Legal

„Das OLG Düsseldorf hat die Bestpreis-Klauseln von HRS gekippt.“ war eine gute Nachricht des Jahres 2015. Vier Jahre später sind Hoteliers verunsichert, denn dasselbe Gericht (OLG Düsseldorf, 1. Kartellsenat) ist der Meinung, dass die Bestpreisklauseln des ungleich größeren Vermittlungsportals booking.com nicht gegen geltendes Kartellrecht verstießen.

Was Hotels und andere Betroffene hier erleben, ist ein Phänomen, an das sich erfahrene Juristen längst gewöhnt haben. Rechtssicherheit entsteht bei komplexen Sachverhalten erst mit rechtskräftigem Abschluss eines Verfahrens, also, wenn z.B. der Bundesgerichtshof oder der Europäische Gerichtshof letztinstanzlich entschieden haben. Bis dahin ähnelt der Weg zur Entscheidung oft einer Sinuskurve mit großen Amplituden, denn mal

schlagen sich Richter vehement auf die eine, mal auf die andere Seite, je nach Lust, Laune und Sachverstand.

Im Falle der Düsseldorfer Richter besteht an deren Fachkompetenz kaum ein Zweifel, immerhin konnten sie ja das Recht, aber auch die Sorgen und Nöte der Beteiligten aus den Verfahren gegen Expedia und HRS. Das Bundeskartellamt sowie der beigeladene Hotelverband Deutschland (IHA) haben zudem ihre Sicht auf die Dinge mit vielen Argumenten, Fakten und gesundem Menschenverstand belegen können. Dass sich der erkennende Senat jedoch auf die ihr Glück kaum fassende Seite des Reisevermittlungsportals mit globalem Alleinherrschaftsanspruch schlug, ist Ausdruck der richterlichen Unabhängigkeit, die auch und gerade in Deutschland ein hohes und schützenswertes Gut ist.

Die Freunde und Partner der Hotellerie in Amsterdam feiern

nun einen Aufschub für ihre in anderen zivilisierten Ländern außerhalb Deutschlands längst als volkswirtschaftlich untragbar erkannten und spezialgesetzlich verbotenen Bestpreis-Klauseln in Handelsvertreterverträgen. Wer bei Verstand, so fragt man sich in Österreich, Frankreich und Italien, würde denn Hotelunternehmern verbieten lassen, auf anderen Distributionswegen günstigere Preise anzubieten, als einem absolut marktbeherrschenden provisionsgierigen Onlinevermittler, an dem derzeit aber kaum ein Weg vorbeiführt?

Dieses äußerst einseitige Recht auf die beste und oft auch letzte Rate ist der seidene Faden, an dem das Vertriebs- und Geschäftsmodell von booking.com hängt, denn ohne den echten besten Preis wird trotz bunter Werbung mit Fantasierabatten, Sternchen und angeblicher Angebotsverknappung auf deren Website das Wachstum von boo-

king.com ein jähes Ende haben. Die Direktbuchungskampagnen von Hotels und Verbänden hatten bereits in der Vergangenheit Wirkung gezeigt.

Sollten in ein oder zwei Jahren noch weisere Richter entscheiden, dass derartige Verbote günstigerer Preise durch ein Unternehmen, das sich seinerseits an keinerlei Rechte und Absprachen zu halten scheint, unwirksam, weil marktmissbräuchlich sind, wird die Hotellerie sicherlich auch hierzulande aufatmen können. Dass der Rechtsweg ausgeschöpft wird, haben die Beteiligten bereits angekündigt.

Bis dahin steht jedem Hotel der Individualrechtsweg offen, um sich gegen Wettbewerbsverstöße von Vermittlungsportalen zur Wehr zu setzen. Um Recht durchzusetzen braucht es kein Bundeskartellamt, es genügt mitunter ein bisschen Mut. ◀

Probleme mit KFZ-Steuerbescheid

Die Hauptzollämter legen bei LKW, die auf natürliche Personen zugelassen sind (wie häufig in der Gastronomie bei Einzelunternehmen), die KFZ-Steuer „mal kurz und ohne Begründung“ neu fest und besteuern diese LKW (in der Regel Transporter) wie einen PKW, was i.d.R. zu erheblich höheren KFZ-Steuern führt. Die in-

terne Begründung ist, dass viele als LKW zugelassene SUV's (i.d.R. fette amerikanische Geländewagen mit kleiner Ladefläche wie z.B. der Hummer) gar keine „echten“ LKW's sind und nur zwecks „Steuersparmodell“ aufgrund zulässigem Gesamtgewicht und Größe in Deutschland als LKW zugelassen werden können.

Bei einem Mitglied schnellte die KFZ-Steuer-Forderung dadurch von bisher 160 Euro/Jahr auf 683Euro/Jahr hoch! Und das ohne nähere Begründung oder weitere Erläuterung. Schon sportlich für einen Gastronomen, dessen Tagesgeschäft nicht das Lesen und Kennen von KFZ-Steuerbescheiden ist.

Wie immer gegenüber Finanzämtern und anderen Behörden ist der Steuerzahler für den Gegenbeweis verantwortlich und muss rechtzeitig Widerspruch gegen den falschen Steuerbescheid einlegen, um diesen nicht rechtskräftig werden zu lassen. ◀

Gesundheitsbezogene Werbung

Onyx Center Source

HOTELKOMMISSIONEN VON REISEAGENTUREN

Ein Verbraucherschutzverein gegen unlauteren Wettbewerb hat eine Abmahnung an einen süddeutschen Gastronomen geschickt, der einen Wein als „bekömmlich“ bezeichnet hat. Der Verbraucherschutzverein weist darauf hin, dass nach einer EU-Verordnung für Getränke mit einem Alkoholgehalt von mehr als 1,2 Volumenprozent gesundheitsbezogene Aussagen generell unzulässig sind. Wein dürfe daher ebenso wenig wie Bier als „bekömmlich“ vermarktet werden (BGH, Urteil V. 175.2018, AZ: I ZR 252/16). Der Verbraucherschutzverein verlangte vom Betroffenen nicht nur die Entfernung des Rechtsverstößes, sondern auch die Abgabe einer sogenannten strafbewehrten Unterlassungserklärung. Im Falle einer Abmahnung empfiehlt der DEHOGA Niedersachsen seinen Mitgliedern, ihre zuständige Bezirksverbandsgeschäftsstelle zu kontaktieren. ◀

Aufgrund von Mitgliedernachfragen, die eine Rechnung von Onyx Center Source erhalten haben, haben DEHOGA-Recherchen folgendes ergeben. Bei Onyx Center Source (die einige Hoteliers unter dem Namen Net Trans kennen) handelt es sich um eine Inkassofirma, die für Reisebüros, Reiseveranstalter und Online-Buchungsportale das Forderungsmanagement für Provisionszahlungen übernommen hat.

Der Hotelier erhält eine Übersicht aller Übernachtungen, die von Reisebüros gebucht wurden, auch wenn der Hotelier keinen Vertrag mit diesem Reisebüro oder dem Reiseveranstalter hat. Dies können zum Beispiel Unternehmen sein wie American Express, TUI Deutschland oder DER Touristik. In den meisten Fällen ist es so, dass die Kommission bereits an ein anderes Onlineportal gezahlt wurde wie zum Beispiel HRS, Booking o. a. Dann muss dies in dieser Auflistung gekennzeichnet oder im Zweifel angegeben werden, wenn der Gast nicht angereist ist. Entsprechend sind dann diese Umbuchungen nicht kommissionsfähig. ◀

Kündigung von Arbeitsverhältnissen

RICHTIG ABMAHNEN

Vor einer eventuellen Kündigung eines Arbeitsverhältnisses sollte eine rechtlich korrekte Abmahnung ausgesprochen werden. Dabei ist festzuhalten, dass eine Abmahnung keine besondere Form benötigt, aber aus Beweisgründen immer schriftlich erfolgen sollte.

Sie ist unter Zeugen oder z.B. per Einwurfeinschreiben auszuhändigen. Das Abmahnschreiben sollte immer die konkrete Beschreibung von Ort, Zeit und Art der mangelhaften Leistung sowie eine eindeutige Erklärung enthalten, was zukünftig an ordnungsgemäßem Verhalten erwartet wird. Dazu muss die Abmahnung eine ausdrückliche Androhung, dass der

Arbeitsplatz auf dem Spiel steht, soweit das vertragswidrige Verhalten wiederholt wird, ausweisen.

Kündigungen ohne vorherige Abmahnungen sind nur in sehr seltenen Ausnahmefällen erlaubt. Dies gilt z.B. für die fristlose Kündigung, die allerdings als Grundlage eine sehr schwerwiegende Pflichtverletzung aufweisen muss. ◀

Amtlicher Hygienepranger

Gastronomen müssen nicht mehr fürchten, wegen einer gesprungenen Wandfliese oder einem fehlenden Fliegengitter – also Mängeln ohne direkten Lebensmittelbezug – öffentlich im Internet an den Pranger gestellt zu werden.

Die wichtigsten Inhalte der verabschiedeten Änderung des Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuchs sind:

- Veröffentlicht werden Verstöße erst ab 350 Euro Bußgeld.

- Verstöße gegen bauliche Anforderung oder Aufzeichnung- oder Mitteilungspflichten, die keine Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung von Lebensmitteln bewirken, sollen außer Betracht bleiben.
- Sobald Mängel beseitigt worden sind, muss die Behörde hierauf unverzüglich hinweisen.
- Die Löschfrist für die Veröffentlichung beträgt sechs Monate.

Wichtig ist, diesen amtlichen Hygienepranger zu unterscheiden von dem Portal Topf Secret, das von Food Watch betrieben wird. Food Watch beruft sich hinsichtlich seiner Veröffentlichungen auf das Recht aus dem Verbraucherinformationsgesetz. Der DEHOGA zweifelt die Rechtmäßigkeit dieser Veröffentlichungen an und prüft Maßnahmen gegen Food Watch. ◀

IMPRESSUM

Herausgeber:
DEHOGA Niedersachsen
Förderungsgesellschaft des
niedersächsischen Hotel- und
Gaststättengewerbes mbH
Yorckstr. 3, 30161 Hannover
Tel. 0511 337 06-0
Fax 0511 337 06-29
Email Landesverband@dehoga-niedersachsen.de

Redaktion:
Rainer Balke, Renate Mitulla,
Sarah Schulz, Klaus Hilkmann
Email presse@dehoga-niedersachsen.de

Anzeigen:
Verlagshaus Fachzeitungen
Teegen GmbH, Holger Teegen,
Tel. 04551 1450
www.vht.de

Gestaltung:
Karena Weiß,
Tel. 04183 989081

Fotos: Seite 14: fotolia
Titelfoto: shutterstock

Druck:
Beisner Druck GmbH & Co. KG
www.beisner-druck.de

Die Ausgabe 4/2019 des
DEHOGA Magazins erscheint
am 28.08.2019

Chemiefreie Reinigung in der Hotellerie und Gastronomie

Hygiene ist eines der bedeutendsten Themen im Gastgewerbe. Über 90% der Gäste sehen Hygiene und Sauberkeit als ein entscheidendes Kriterium bei der Auswahl ihres Gastgebers an. Mikrodampf wird diesen Ansprüchen gerecht – ganz ohne Chemie.



Seit 2018 vertreibt die Blue Stewo GmbH ein einzigartiges Reinigungskonzept, das vollständig ohne Reinigungsmittel auskommt und auf allen Oberflächen anwendbar ist. Herzstück ist der MCT Microcleaner. Ein kleines und mobiles Gerät, das Mikrodampf in hoher Qualität produziert.

Mikrodampf unterscheidet sich maßgeblich von konventioneller Reinigung. Der Mikrodampf wirkt porentief und hochgradig keimreduzierend. Geschäftsführer Stefan Goger: „Viele unserer Kunden, die erstmals mit Mikrodampf in Berührung kommen, sind davon überrascht, dass sich der Dampf nur lauwarm und trocken anfühlt, obwohl man mit Wasser in Temperaturbereichen von bis zu 200°C arbeitet. So ist es auch möglich Gardinen, Polstermöbel oder Teppiche mit dem Dampf zu reinigen.“

Dies ist nur eine von vielen besonderen Eigenschaften des Mikrodampfes. Die Handhabung ist sehr sicher und einfach. Der Mikrodampf löst nicht nur Schmutz von den Oberflächen,

sondern entfernt auch alte, klebrige Reinigungsmittelrückstände und tötet Keime ab. Damit kann neuer Schmutz auf Oberflächen nicht mehr so leicht anhaften und Keimen wird der Nährboden für das Wachstum entzogen. Fette, Proteine und Verkrostungen sind ebenso kein Problem. Mikrodampf findet deshalb auch in der Lebensmittelindustrie Anwendung.

Stefan Goger: „Schmutzige Fugen oder Kalkablagerungen müssen einfach nicht sein. Dies sind Probleme, die man mit Mikrodampf einfach in den Griff bekommt. Optisch und haptisch ist der Hygieneegrad für Mitarbeiter und Gäste er-

lebbar.“ Aus betrieblicher Sicht sind aber noch andere Faktoren von Vorteil, denn bei konsequenter Umsetzung des Konzeptes sparen die Unternehmen in erheblichem Umfang Kosten ein. Dies gilt sowohl für die



Grund- als auch die Unterhaltsreinigung. Weiterführende Informationen und Kontakt unter www.bluestewo.de



MAXIMALE HYGIENE UND SAUBERKEIT OHNE CHEMIE!

Das Blue Cleaning System von BLUESTEWO setzt neue Maßstäbe in der Hotellerie und Gastronomie. Feinster Mikrodampf reinigt sämtliche Oberflächen in Küche, Gästezimmern und sanitären Einrichtungen ganz ohne chemische Reinigungsmittel.

Sprichwörtlich kinderleicht erzielen Sie eine unübertroffene Sauberkeit:

schnell, einfach und hochgradig keimreduzierend.

- spart Arbeitszeit
- spart Kosten
- gründlich
- schonend
- rückstandsfrei
- hygienisch
- ergonomisch
- einfache Anwendung
- universell einsetzbar
- 100% ökologisch
- wassersparend
- allergikergerecht
- umweltschonend



BLUE STEWO GmbH
Mondsteg 2d, 27419 Sittensen info@bluestewo.de
Tel.: +49 (0) 4282 910 1222 www.bluestewo.de

Fliegenvertreibung

Mit dem automatischen Zerstäuber der Firma RÜD Progastro GmbH & CO. KG wird ein großes und auch sehr lästiges Sommerproblem gelöst. Ungeziefer wie Fliegen, Stechmücken, Wespen und Mostfliegen werden aus sämtlichen Räumen, beispielsweise Verkaufsläden von Bäckereien und Gaststätten, fern gehalten.

Im 15-Minuten-Takt gibt der batteriebetriebene Spender den Duft einer afrikanischen Chrysanthem-Art (Pyrethrum = gelbliches Pulver, aus den zermahlenden Blütenköpfen eini-

ger Wucherblumen-Arten, das zur Vertreibung von Insekten dient) ab. Nach ca. 24 Stunden ist der Raum insektenfrei, selbst bei geöffneten Fenstern und Türen und verhindert ein Wiederbefallen auf Grund des Abstoßeffektes, den das Pyrethrum ausübt. Das Spray ist geruchlos und völlig unschädlich gegen Menschen und Haustiere. Ein Gerät deckt bis 80 m² ab. Der Spender ist aus plastischem, stoßfestem Material. Mit seinen Abmessungen von 12x9x20 cm ist er überall in einer Höhe von 1,80 m unauffällig anzu-

bringen.

Da das Produkt in den letzten Jahren so erfolgreich verkauft wurde, stellt die Firma RÜD Progastro den Zerstäuber gerne auch Ihnen 8 Tage kostenlos und unverbindlich zur Probe.

RÜD Progastro GmbH & Co. KG
Heilsbergstr. 29-31, 78247 Hilzingen
Tel.: 07731 9249-60, www.rued.info
E-Mail: info@rued.info



Digitaler Doppeldecker für die Branche

Busgruppeninfo und gbk präsentieren ihre Plattformen

Neben gruppenfreundlichen Hotels, Reiseleitern und Sehenswürdigkeiten finden Busunternehmer auf busgruppeninfo.de und bus1.de auch Parkplätze sowie Freizeitparks und bekommen schnelle Hilfe im Schadensfall. Durch eine gemeinsame Schnittstelle konnte der Content auf beiden Portalen deutlich erhöht werden.

Busgruppeninfo und die Gütegemeinschaft Buskomfort (gbk) präsentierten ihren digitalen Doppeldecker mit einem gemeinsamen Messeauftritt auf der RDA Group Travel Expo in Fried-

richshafen.

Busgruppeninfo.de wurde vom Busreiseveranstalter Bernd Müller aus Süddeutschland aus der Praxis heraus und speziell für die Gruppentouristik entwickelt. Seit 15 Jahren ist die Plattform am Markt und wird von Gruppenreiseveranstaltern gerne als Suchmaschine für Hotels, Restaurants, Ausflugsziele und Arrangements genutzt. Inzwischen wurde busgruppeninfo.de auch mit einer App und dem Portal www.gruppenreiseninfo.de ergänzt. Jetzt hat die gbk ihre Mehrwertplatt-

form bus1.de freigeschaltet: Ob Busparkplätze, Hotels, Gaststätten, Sehenswürdigkeiten, Reiseleiter und Gästeführer, Sportstätten, Werkstätten, Pannenhilfe, Sachverständige und Tankstellen: Jeder, der bus1.de nutzt, kann auch solche Informationen einstellen sowie Angebote bewerten und kommentieren. Damit wird die Branche umfassend vernetzt. Und durch die gemeinsame Schnittstelle haben die Nutzer von bus1.de auch Zugriff auf die Daten von busgruppeninfo.de und umgekehrt.

1-2-3..FLIEGENFREI
auch Stechmücken, Wespen, Mostfliegen, etc.
Mit dem batteriebetriebenen automatischen Zerstäuber wird Ungeziefer aus sämtlichen Räumen, auch Gasträumen ferngehalten.



Hilft auch gegen Stechmücken
Das geruchlose Spray ist für Menschen völlig ungefährlich
Ein Gerät deckt bis 80 qm Fläche ab. Nach 24 Stunden ist der Raum insektenfrei, selbst bei geöffneten Fenstern und Türen

Auch andere Systeme für Küche, Produktion und sehr große Räume am Lager

RÜD 78247 Hilzingen
Tel: 07731-924960
Fax: 07731-924976
info@rued.info

8 Tage kostenlos zur Probe
Verkäufer gesucht

 **GIESSER**
MADE IN GERMANY
www.giesser.de

www.gastroimmo24.de



Das Portal für
Gastgewerbe-Immobilien

Kassensysteme
WEDEMANN GMBH

Kassensysteme und Videosysteme für Gastronomie und Handel



Felix-Wankel-Straße 14
26125 Oldenburg
0441-936060 www.wedemann.de

CARPE DIEM
Kaffee Küche Kultur

Für unser Café/ Restaurant Carpe Diem suchen wir ab sofort eine/n neue/n Pächter/in.

Das Café/ Restaurant befindet sich im besonderen Ambiente der historischen Kuranlage Romantik Bad Rehburg in der Nähe des Steinhuder Meeres, unweit des Dinosaurier-Parks Mönchegarten und des Klosters Loccum. Vor Ort befinden sich die Tourist-Information, Museum und -shop sowie ein Veranstaltungssaal mit regelmäßigen Kulturveranstaltungen.

Wir bieten Ihnen:

- Zwei Gasträume inkl. Mobiliar (90 Personen)
- Oberdachte Veranda inkl. Mobiliar (50 Personen)
- Die Möglichkeit einen Veranstaltungssaal mitzunutzen
- Eine mit Großinventar ausgestattete Küche
- Kleininventar kann vom Vorpächter übernommen werden
- Lagerräume mit Kühlmöglichkeiten
- Personalräume inkl. Duschen und Toiletten
- Parkplätze

Eine Kooperation bei Veranstaltungen der Romantik Bad Rehburg sowie mit dem benachbarten Hotel (66 Betten) ist wünschenswert.

Haben Sie eine gastronomische Ausbildung und Lust, im Carpe Diem kulinarische Köstlichkeiten anzubieten? Dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen. Weitere Informationen finden Sie unter www.rehburg-loccum.de.

Stadt Rehburg-Loccum
Bürgermeister Martin Franke
Headorstraße 2
31547 Rehburg-Loccum
Tel. 05097 5701-51
stadt@rehburg-loccum.de

Nachfolger gesucht, Kauf !!! Wismar Ostsee !!!
Restaurant Kiek In!

Betreiber geht in den Ruhestand und verkauft Restaurantgebäude mit Wohnung in Wismar an der Ostsee. Bj. 1990, direkt an einer Parkanlage mit Außenterrasse gem. inkl. Inventar
KP auf Anfrage, zzgl. ANK + Ct.; EA 191,6kWh/(m²a) Bj. 1990/2013 Gas inkl. WW
Infos: PRO-WERT - Heiko Meyer - Tel. 03841/ 39 480 55 o. info@pro-wert.com

Erfolgreiches Café/Bistro/Restaurant
in 1 A Innenstadtlage in Bremerhaven
sucht Nachfolger, 57 Innen- u. 80 Außenplätze,
Umsatz p/a: 950.000,- €. Keine Liefer- und Abnahmeverpfl.,
Info: neptuno58@gmx.de

Hotel garni, Nähe Cloppenburg

Aus Gründen des Alters und fehlender Nachfolge wird das gepflegte und umsatzstarke Hotel mit ca. 50 Betten im Stadtkern einer Mittelstadt im Hasetal verkauft.
KP inkl. Inventar € 850.000,- zzgl. 3,57 % Prov.

H.J.K. H.J.K. Hotelmanagement H.-Jürgen Korbmacher
www.der-hotelvermittler.de 04405-91 777 77

Renommiertes Hotel */ exklusives Ambiente**
In 1a Lage von Bad Pyrmont zu verkaufen
Eigentumsgrundstück 1.080 m², Nutzfläche ca. 900 m²,
23 Zimmer, 2 Suiten, Personenlift, schöne Gartenanlage.
Ideal zur Existenzgründung, Provisionsfrei vom Eigentümer.
Komplett eingerichtet, laufender Betrieb – Übernahme nach Vereinbarung.
Tel. 015251595453

Betreiber für eine Gastronomie gesucht!

Das Service-Gebäude, welches 2012 komplett saniert wurde, befindet sich am Kreuzungsbahnhof in 04895 Falkenberg/Elster. Es verfügt über Mischfunktionen, wie Fahrkartenverkauf, Wartebereich, öffentliche Toiletten sowie einen Bereich für touristische Informationen. Die zu vermietende Fläche (bis zu 212 m²) teilt sich in Haupt- und Nebennutzfläche auf und kann für Bistro-/Imbissangebot sowie Reisebedarfshop genutzt werden. Es ist ebenfalls eine nutzbare Außenterrasse vorhanden. Eine Tresenanlage (nur Verkauf) wird bereitgestellt. Weitere Leistungen sind grundsätzlich möglich. Der Bahnhofsknotenpunkt verfügt sowohl über sehr gute Zugverbindungen nach Berlin, Leipzig und Cottbus als auch Anbindung an den Personennahverkehr. Eine Nutzung ist ab dem 01. Juni 2019 möglich.
Weitere Auskünfte erhalten sie beim Bauamt Stadt Falkenberg/Elster, Markt 3, 04895 Falkenberg/Elster, 035365-41161

Barsinghausen - OT

Gepfl. Restaurant mit Saal und zwei Wohneinheiten, gr. Saal für 80-100 Gäste, Gastro-Küche, 243 m² Nutzfläche Gastronomie, 171 m² Wfl. (3-Zi.-Whg. + 2-Zi.-Hausanbau), zur Selbstnutzung oder als Anlageobjekt, Baujahr 1900, laufend modernisiert. 1382 m² Grdst., Terrasse und Garten, 399.000,- Euro (VB), Käufer-Maklerprovision 5,95 % inkl. 19 % MwSt. | E-Ausweis in Arbeit,
Kontakt: MT-Immobilien Hannover, Herr Störmer
Tel. 0511-8068602

www.gastroimmo24.de

Das Portal für Gastgewerbe-Immobilien
Hier finden Sie die Immobilienangebote
aus den gastronomischen
Fachzeitschriften Norddeutschlands



BUNDESWEITE Vorführwagen

www.winter-kuehlfahrzeuge.de

MASSGEFERTIGTE AUSBAUSYSTEME FÜR NAHEZU ALLE KASTENWAGEN

Ihr Ansprechpartner rund um Berlin:
Manfred Spitzer • Tel. +49 (0) 30 / 56 40 06 70

Winter Fahrzeugtechnik GmbH • Am Kreuzacker 4 • D-36124 Eichenzell • Tel. +49 (0)6659/96 46 - 0

Weserschlösschen - Nordenham/Blexen

Das historische Gebäude direkt an der Wesermündung verfügt über 11 vollmöblierte Hotelzimmer (25 Betten) mit Blick auf die Weser.

- Restaurantbereich (80-100 Sitzplätze) und 200 m² Außenterrasse jeweils mit Weserblick
- Bistrobereich (90 m²) und Außenterrasse mit (ca. 50 m²).
- Stellplätze sind ausreichend vorhanden
- keine Lieferantenbindung
- Verpachtung direkt durch den Eigentümer
- Pachtantritt nach Vereinbarung



Bei Interesse bitte melden unter info@bgp-architekten.com

Rattenfängerhaus

Gastronomie in Hameln zu vermieten, 800,0 m², verfügbar ab 01.02.2020 www.hameln.de/rattenfaengerhaus

Stadt Hameln, Herr Dominik Grandt, Telefon 051512021374, zgw@hameln.de

Pächter / Betreiber Restaurant gesucht

Mitten in der Fußgängerzone von Bad Bevensen im Landkreis Uelzen entsteht in der Passage eine neue Ladenfläche für ein Restaurant.



Die Fläche für das Restaurant entsteht neu und wird kernsaniert. · Ca. 208 qm im EG inkl. Küche und Toiletten mit ca. 80-100 Sitzplätzen
· Ca. 98qm Keller für Lager und Mitarbeiter-WCs
· Ca. 75 qm Terrasse
· Kaltmiete 2.696 EUR (netto) zzgl. Stellplätze

· Neu: Böden, Wände, Decken, Lüftung, Klimaanlage, Terrasse, verschiebbare Glaswände, Glasdach uvm. Nach Absprache entweder als Pächter oder Betreiber einer neu zu gründenden GmbH.

Bergholz Immobilien KG, Tel. 0172 – 42 486 42

Gastronomiefläche in 1A-Lage von Melle

Zentrale Lage direkt am Marktplatz, Gesamtfläche ca. 254 m²
Miete 3.570 € zzgl. NK, Inventarübernahme möglich

Peter Sommer Immobilien GmbH Tel.: 05405/619822
E-Mail: msommer@peter-sommer-immobilien.de

Umsatzstarkes Ita. Top-Restaurant

Sarstedt/Hildesheim, 54 + 80 Plätze im Außenbereich,
320 m² Gesamtfläche, große Betreiberwohnung,
zwei Personalwohnungen, Eigene Parkplätze,
Inventar/Küche (2014) inklusive, Stammkundschaft,
Kaufpreis 549.000 zzgl. 5,95 % Maklerprovision,
immobilien.hinz@gmail.com oder Tel. 01515 3228797

Landgasthaus in Eicklingen

zwischen CE und BS, gut eingeführt mit hochwertiger Küche,
94 Plätze, Gastro-Fläche 384 m², Garten,
große Wohnung im Haus, sehr gepflegt. VB € 390.000,--
ajakob@eicklingen.de, Tel.: 0170-6309982

Wir suchen einen neuen Pächter für das Restaurant "Zur Sonne"

Wir bieten ein etabliertes Restaurant mit 2 Clubräumen, großem Parkplatz, großer Sonnenterrasse, im Nordseeheilbad Cuxhaven sehr günstig im Kurteil Döse gelegen.

Wir sind die Cuxhavener Sportkegler-Vereinigung e. V.

Bei Interesse schreiben Sie uns an Postfach 174, 27451 Cuxhaven oder per Mail an office@cskv.de



Investor oder Gastro-Profi für Vollexistenz im Celler Land gesucht



Seit über 27 Jahren im Familienbesitz. Sehr gut eingeführtes Brauereigasthaus in idyllischer Lage an einer Wasserfläche im historischen Kern vom malerischen Klosterdorf Wienhausen. Gemütliche Gaststube, eigene Brauerei, großer Festsaal mit Bühne, Bier- und Kaffeegarten mit Wasserfläche, Sonnenterrasse, Clubraum. Anspruchsvolle Qualitätsküche mit regionalen und saisonalen Spezialitäten. Bei Bedarf Übernahme der Betreibergesellschaft (GmbH) möglich. Ca. 555 qm Wohn-Nutzfläche inkl. Betreiberwohnung. Eigentumsgrundstück ca. 2.128 qm, Option auf 258 qm Wasserfläche, Gasheizung, Energieausweis ist beantragt. Kaufpreis 589.000 EUR zzgl. Maklercourtage 5,95 % inkl. ges. MWSt.

Lüdtke & Partner Immobilien · Mobil 0177-7997 123 · Mail flue24@web.de

Gezielt investieren – umfangreich profitieren.



Waldhotel Bad Essen:

Nutzfläche ca. 1.923 m², Grundstücksfläche ca. 25.262 m², Kaufpreis 1.6 Mio. Euro, ehemaliges 3 Sterne Hotel mit Restaurant und Wellnesslandschaft, baurechtlich erweiterbar, keine Energieausweispflicht, da denkmalgeschützt.



4 Sterne Hotel "Seeschößchen" Dümmer See, Lembruch:

Nutzfläche 1.487 m², Grundstücksfläche 4.563 m², Kaufpreis 2.3 Mio. Euro, aktives 4 Sterne Hotel mit Restaurant, Wellnessbereich, Veranstaltungsräumlichkeiten und Biergarten, großer Außenparkplatz, abschließbare Garagenstellplätze, Energieausweis in Bearbeitung.



Ihr Ansprechpartner:

Yannick Hörner
Tel. +49 176 31542407
E-Mail: yannick.hoerner@engelvoelkers.com

Münster/Osnabrück
Tel. +49-(0)251-609 310
www.engelvoelkers.com/osnabrueckcommercial/ · Makler

ENGEL & VÖLKERS
COMMERCIAL

JULI

02.07. 13 Uhr **Freisprechungsfeier Kreisverband Lüneburg**
Best Western Premier Castanea Resort
Hotel in Adendorf

02.07. 18 Uhr **Freisprechungsfeier Kreisverband Celle**
Ringhotel Celler Tor
in Celle-Groß Hehlen

AUGUST

18.-20.08. Trendtour Junger DEHOGA
nach Amsterdam

SEPTEMBER

16.09. Das 1x1 im Service – gastorientiertes Verhalten
Romy Wassermann

16.09. Jahresfahrt 2019 nach Schleswig-Holstein
DEHOGA-Kreisverband Grafschaft Hoya

19.-20.9. IHK Tourismustag in Stade

23.09. Service gestalten: perfekt auf den Gast eingestellt
Hana Radosic

26.-27.09. Q-Seminar in Wolfenbüttel

OKTOBER

15.10. Webinar Tipps zur erfolgreichen Stellenausschreibung
11 bis 12 Uhr

15.10. Kernkompetenzen im Housekeeping
Julia Volland

20.-22.10. Landesverbandstag
Gifhorn (nur für Delegierte)

22.10. Seminar
Kundenfeedback – Wichtiger Impulsgeber und Instrument zur Kundenbindung, in Westerstede

OKTOBER

26.10. Beginn Servierkurs DEHOGA Grafschaft Hoya
Gasthaus Dillertal
in Dille

29.10. Konfliktmanagement für Ausbilder
Sabine Krösche

NOVEMBER

03.-04.11. Herbstarbeitskreis
in Tangendorf

05.11. Betriebswirtschaft in der Küche
Michael Rexroth

05.-06.11. Q-Seminar in Aurich

09.-10.11. Wochenende für das Onkologische Forum Celle
Gastonomen spenden aus ihrem Umsatz für das Onkologische Forum Celle

13.11. Jahreshauptversammlung DEHOGA Grafschaft Hoya
Gasthaus Freye
in Bassum

18.11. Reklamationen souverän bearbeiten
Jürgen Stadelmann

25.11. Profit durch Preisgestaltung
Frank Rüschenbaum

25.-26.11. Q-Seminar in Hannover

26.11. Gastfreundschaft Digital: die interaktive Website
Andreas Pfeifer

DEZEMBER

05.12. 15 Uhr Senioren-Weihnachtsfeier Kreisverband Celle
Hotel im Wiesengrund
in Hermannsburg-Weesen



■ DEHOGA Termine

■ Sonstige Termine

Anmeldung bei den jeweiligen Veranstaltern

■ Webinare von

YOURCAREERGROUP

Für DEHOGA Mitglieder kostenlos!
Anmeldung generell über:

www.dehoga-niedersachsen.de/seminare

■ Termine des Jungen DEHOGA

Anmeldung unter
www.junger-dehoga.de

■ Seminare der DEHOGA-Akademie

Preis: 250 Euro inkl. MwSt.
für DEHOGA Mitglieder
Ort: Hannover/Region Hannover
Zeit: jeweils 9-17 Uhr,
weitere Infos unter:
www.dehoga-niedersachsen.de/Seminare

■ Ausbildung zum QualitätsCoach

Preis: 349 Euro zzgl. MwSt.
inkl. 1,5-tägige Ausbildung,
ein Mittagessen, drei Kaffeepausen
sowie Seminarunterlagen.
Aktuelle Informationen und
Anmeldung unter:
www.q-deutschland.de/seminare



AZUBI GESUCHT?

Nutzen Sie die exklusiven Anzeigen-Kombipakete von HOTELCAREER und AZUBICAREER für DEHOGA-Mitglieder auf www.azubicareer.de

